SINCE 1908

Solis

# X-CHANGE MIXER

Typ/Type/Tipo 8351




Bedienungsanleitung
Mode d’emploi
Istruzioni per l’uso
User Manual
Gebruiksaanwijzing

## ▲ GERÄTEBESCHREIBUNG

1 **Geschwindigkeitsregler**
(– ist die geringste Geschwindigkeit, + ist die höchste Geschwindigkeit)

2 **ON-Taste zum Einschalten des Mixers**

3 **Motoreinheit**

4 **Mixstab mit Mixfuss**
in welchen vier auswechselbare Aufsätze eingesetzt werden können

5 **Mixgefäss (600 ml)**

6 **Fleisch- und Gemüsemesser,** speziell für Suppen mit hartfaserigem Gemüse

7 **Schlagscheibe**

8 **Multimesser**

9 **Quirl**

10 **Schlüssel zum Entfernen der Aufsätze**

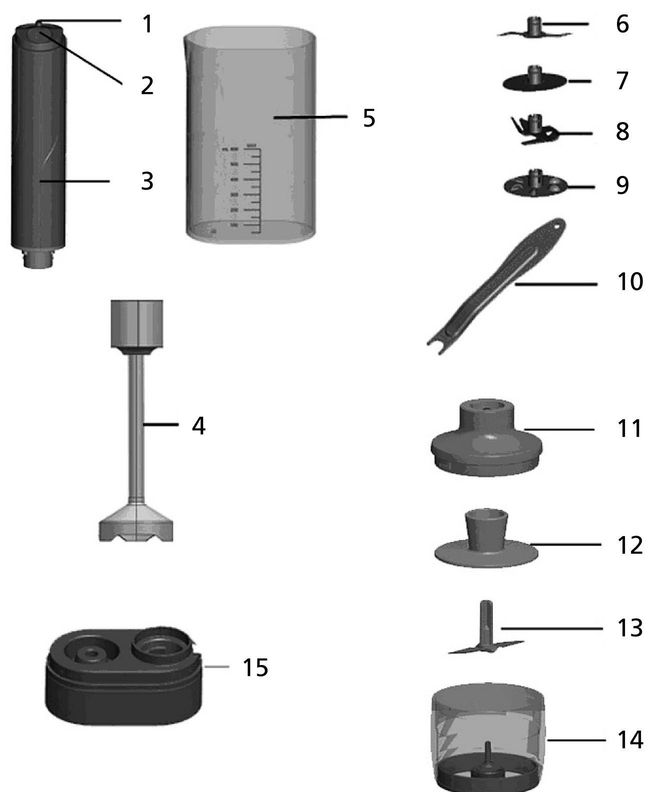
11 **Äusserer Deckel des Hackbehälters**

12 **Innerer Deckel des Hackbehälters**

13 **Hackmesser**

14 **Hackbehälter (120 ml)**

15 **Zubehörbox und Aufbewahrungs-Basis**


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15

# ▲ WICHTIGE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

**Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihres Solis X-Change Mixers diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät kennenlernen und sicher bedienen können. Wir empfehlen, diese Anleitung sorgfältig aufzubewahren und gegebenenfalls bei Weitergabe des Gerätes auch dem neuen Besitzer auszuhändigen.**

**Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind zu Ihrer eigenen Sicherheit folgende Vorsichts-Massnahmen zu beachten:**

1. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder die Motoreinheit noch das Stromkabel und der Netzstecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. In das Gehäuse könnte Wasser eindringen und das Gerät beschädigen. Sollten das Gerät bzw. das Netzkabel oder der Netzstecker mit Flüssigkeit in Kontakt kommen, ziehen Sie mit trockenen Gummihandschuhen sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
3. Das Mixgefäss muss während des Gebrauchs auf einem festen, stabilen und trockenen Untergrund stehen, wie ein Tisch oder eine Arbeitsfläche. Während des Gebrauchs kann das Mixgefäss vibrieren oder verrutschen, deshalb den Stabmixer nie nahe einer Tischkante benutzen und das Mixgefäss gut festhalten. Das Gerät ist nicht zum Gebrauch im Freien konzipiert.
4. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit es nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass es nicht mit heissen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper in Kontakt kommt. Netzkabel auch vom Gerät selbst fernhalten. Kabel immer komplett entrollen, bevor Sie den Netzstecker einstecken.
5. Gerät von heissem Gas, heissen Öfen oder anderen wärmeabgebenden Geräten oder Wärmequellen fernhalten. Gerät nie auf einer nassen oder heissen Oberfläche benutzen. Gerät nicht in der Nähe von Feuchtigkeit, Hitze und offenen Flammen platzieren. Gerät von beweglichen Teilen oder Geräten fernhalten.
6. Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen und nichts auf das Netzkabel stellen.
7. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Gerät nicht direkt unter einer Steckdose benutzen.
8. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät ausser Betrieb oder unbeaufsichtigt ist, oder bevor es zusammen- bzw. auseinandergebaut wird oder ein Aufsatz gewechselt bzw. der Mixstab gereinigt werden soll. Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zu-

sätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu gewährleisten. Es ist ratsam, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA zu verwenden. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.

9. Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, wenn das Gerät zusammengebaut und der Aufsatz montiert ist.

10. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.

11. Stabmixer während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen! Bei unsachgemässem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr!

12. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen haben lassen.

13. Das Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen könnte (z.B. neben Spülbecken).

14. Das Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.

15. Niemals scharfe oder spitze Gegenstände und Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!

16. Das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwenden. Nur mitgeliefertes Zubehör benutzen, falsches Zubehör kann zur Beschädigung des Geräts führen.

17. Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Nicht in Fahrzeugen oder auf Booten verwenden.

18. Prüfen Sie Ihren Stabmixer vor jedem Gebrauch.

19. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder sonstwie beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch sondern geben Sie das Gerät bei Solis oder bei einer von Solis autorisierten Servicestelle ab, um es überprüfen, reparieren oder mechanisch und elektrisch instand setzen zu lassen.

20. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (auch Kinder) oder unwissende und unerfahrende Personen dürfen den Stabmixer nicht benutzen, ausser sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder von dieser genau instruiert, wie das Gerät zu benutzen ist.

21. Aufgrund der scharfen Messer und der Verletzungsgefahr empfehlen wir generell, den Stabmixer von Kindern fernzuhalten und Kinder das Gerät nicht benutzen zu lassen.

22. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

23. Stellen Sie sicher, dass der Solis X-Change Mixer korrekt zusammengebaut ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Wie Sie dies genau machen müssen, entnehmen Sie bitte dieser Anleitung.

24. Stellen Sie immer sicher, dass sich der Mixstab im Mixgefäss, in einer Schüssel, Pfanne o.Ä. befindet, bevor Sie das Gerät starten.

25. Bevor Sie den Stabmixer verstauen, auseinander nehmen oder reinigen bzw. die Aufsätze wechseln, warten Sie, bis der Motor und der Aufsatz komplett zum Stillstand gekommen sind und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Dies gilt auch, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

26. Das Gerät sollte bei schwerem und festem Mixgut nicht länger als 15 Sekunden ohne Unterbrechung mixen. Der Motor sollte dann für 1 Minute abkühlen, bevor Sie ihn erneut starten.

27. Sollten sich Lebensmittel rund um den Aufsatz festsetzen, stoppen Sie den Mixer, indem Sie die ON-Taste loslassen. Wenn Motor und Aufsatz komplett zum Stillstand gekommen sind, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen den Mixstab aus dem Mixgefäss. Mit einem Kunststoff-Spatel können Sie dann die Lebensmittel um den Aufsatz lockern bzw. umrühren, bevor Sie mit dem Mixvorgang fortfahren. Niemals die Lebensmittel mit den Fingern lockern – die Messer sind sehr scharf!

28. Während des Betriebs immer Hände, Finger, Haare, Kleidung, Schmuck oder Küchenutensilien wie Spatel von dem Stabmixer und dem Gefäss fernhalten. Nur wenn der Motor sowie Aufsatz komplett zum Stillstand gekommen sind und der Netzstecker gezogen ist, dürfen Sie mit einem Küchenwerkzeug im Gefäss hantieren. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr von Verletzungen oder Beschädigung des Mixers.

29. Seien Sie beim Hantieren mit dem Mixstab immer sehr vorsichtig – die Messer sind extrem scharf! Besondere Vorsicht sollten Sie walten lassen, wenn Sie den Mixstab aus dem Gefäss nehmen oder den Aufsatz wechseln. Falsche oder unvorsichtige Handhabung der Aufsätze kann zu Verletzungen führen!

30. Niemals Mixstab aus dem Gefäss heben, solange das Gerät eingeschaltet ist und die Aufsätze rotieren.

31. Benutzen Sie den Solis X-Change Mixer nur zur Zubereitung von Lebensmitteln oder/und Getränken.

32. Nehmen Sie den Mixer niemals ohne Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Gefäss in Betrieb.

33. Halten Sie das Gerät sauber. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Rubrik „Pflege und Reinigung“ dieser Anleitung.

34. Weder der Hackbehälter noch das mitgelieferte Mixgefäss sind für die Mikrowelle geeignet. Motoreinheit und äusseren Deckel des Hackbehälters (11) nicht in Wasser tauchen und generell keine Teile im Geschirrspüler reinigen.

35. Bei Gebrauch des Hackbehälters immer erst das Messer in den Hackbehälter setzen, dann den Behälter mit dem Lebensmittel füllen, mit beiden Deckeln fest verschliessen und Motoreinheit montieren. Das Gerät erst in Betrieb nehmen, wenn der äussere Deckel (11) fest verschlossen ist.

## ▲ VOR DER INBETRIEBNAHME

- Bevor Sie Ihren Solis X-Change Mixer das erste Mal benutzen, entfernen Sie bitte alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber. Stecken Sie den Netzstecker noch nicht in die Steckdose. Reinigen Sie den Hackbehälter, den inneren Deckel (12), das Mixgefäss und die Aufsätze sowie den Mixstab in warmem Spülwasser und mit einem weichen Spüllappen. Spülen Sie alles sorgfältig mit klarem Wasser und trocknen Sie alles ab.
- Die Motoreinheit und der äussere Deckel des Hackbehälters (11) dürfen nur mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Anschliessend abtrocknen. **Die Motoreinheit und der äussere Deckel des Hackbehälters (11) dürfen nicht unter fliessendes Wasser gehalten oder in Wasser getaucht werden.**
- **Hinweis:** Die Messer sind extrem scharf. Vermeiden Sie jeden Kontakt mit Ihren Fingern bzw. mit Ihrer Hand!

# ▲ STABMIXER ZUSAMMENBAUEN

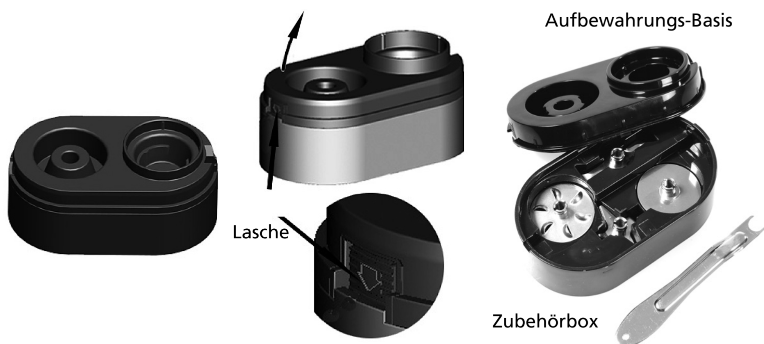
## 1. WIE DAS MIXGEFÄSS VON DER ZUBEHÖRBOX ENTFERNT WIRD




- Halten Sie mit einer Hand die Zubehörbox fest und ziehen Sie das Mixgefäss mit der anderen Hand nach oben ab.
- Achtung: Sie sollten das Mixgefäss immer so abheben, dass der Deckel auf der Zubehörbox geschlossen bleibt, damit das Zubehör in der Box verbleibt. Halten Sie aus diesem Grund immer die Basis mit einer Hand fest und kippen Sie das Mixgefäss beim Abziehen leicht zur Seite.

## 2. WIE DIE ZUBEHÖRBOX UND AUFBEWAHRUNGS-BASIS GEÖFFNET WIRD

- Drücken Sie leicht auf die seitliche Lasche mit dem Pfeil-Symbol.
- Heben Sie die Aufbewahrungs-Basis nach oben ab. Darunter sehen Sie die diversen Aufsätze und den Schlüssel zum Entfernen der Aufsätze.




- Achtung: Die Messer sind sehr scharf, entnehmen Sie sie vorsichtig.
- Wir empfehlen, die Aufsätze und den Schlüssel nach Gebrauch und Reinigung immer in der Zubehörbox aufzubewahren – dann sind sie immer griffbereit für den nächsten Einsatz.
- Schliessen Sie den Deckel wieder, so dass er einrastet.

## 3. WÄHLEN SIE DEN RICHTIGEN AUFSATZ

Sie haben die Wahl zwischen vier Aufsätzen:

### DAS MULTIMESSER



- Mahlt, hackt, zerkleinert und püriert rohes und gekochtes Gemüse, Obst, Beeren, Konfitüre, gekochtes Fleisch, gefrorene Früchte zu Fruchteis und Sorbets und sogar Eiswürfel.
- Ideal für Lebensmittel mit schwerer Konsistenz.

### DER QUIRL



- Rührt und mixt Shakes, Getränke, Fertigsuppen und Saucen, Omelette- und Pfannkuchenteig, Mayonnaise, cremige Suppen und Glasuren. Ideal zur Zubereitung von Speisen mit dickcremiger und dickflüssiger Konsistenz.

### DIE SCHLAGSCHEIBE



- Schlägt und schäumt auf, z.B. Eiweiss, Sahne, Pudding, Mousse und Biskuit-Teig. Verarbeitet sogar Magermilch zu Schlagsahne. Auch zum Aufschäumen von Suppen und Saucen geeignet – ideal für alles, was luftig und schaumig werden soll.

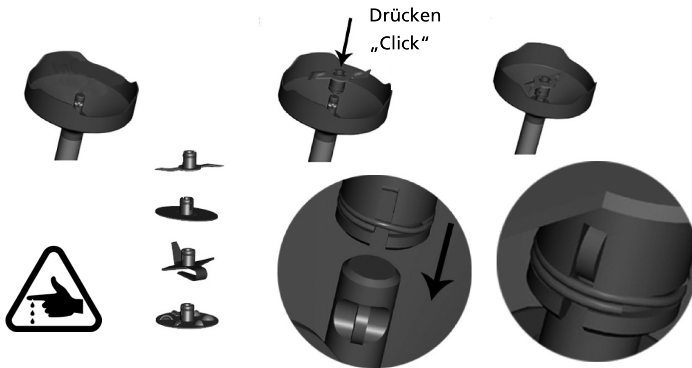
### FLEISCH- UND GEMÜSEMESSER



- Ideal zum Zerkleinern und Schneiden von hartfaserigem Gemüse, sowie von kleinen Mengen Fleisch oder Fisch resp. Geflügel.

## 4. WIE DIE AUFSÄTZE MONTIERT WERDEN

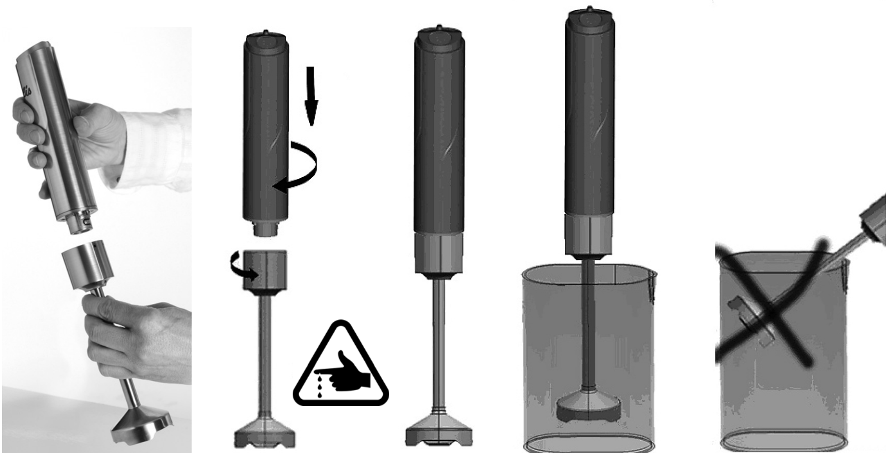
- Prüfen Sie, dass der Netzstecker nicht in der Steckdose steckt.
- Je nachdem, welche Funktion Sie benötigen, wählen Sie den passenden Aufsatz: Multimesser, Quirl, Schlagscheibe oder Fleisch- und Gemüsemesser.
- Drücken Sie vorsichtig den Aufsatz auf die Antriebswelle im Mixfuss, so dass die beiden seitlichen Nocken der Welle in die Kerben des Aufsatzes gleiten, bis Sie ein leises „Click“ hören.
- Sobald der Aufsatz eingerastet ist, ist er fest mit der Welle verbunden und Sie können mit dem Mixen beginnen.




- **Achtung:** Die Messer sind extrem scharf! Berühren Sie die Messer wenn möglich nicht, damit Sie sich nicht schneiden. Berühren Sie die Messer nur am Schaft oder an den flachen Stellen!

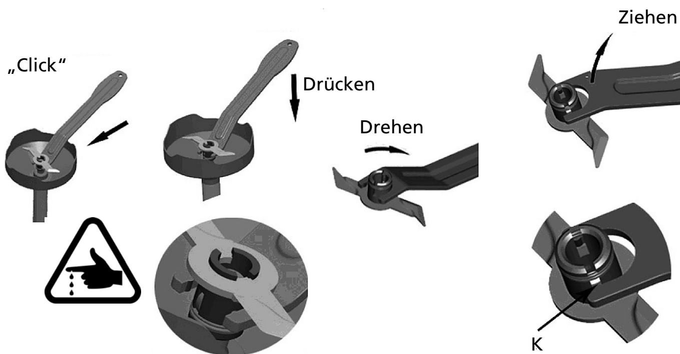
## ▲ MIXER IN BETRIEB NEHMEN

- Den passenden Aufsatz haben Sie bereits auf die Welle im Mixfuss gesteckt, so dass er eingerastet ist.
- Nun stecken Sie die Motoreinheit in den Mixstab und drehen den Mixstab im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, so dass Stab und Motoreinheit fest verbunden sind. Der kleine Pfeil auf der Motoreinheit steht erst über dem Symbol „offenes Schloss", nach dem Zudrehen steht er über dem Symbol „geschlossenes Schloss".
- Erst jetzt stecken Sie den Netzstecker des komplett abgerollten Netzkabels in eine passende Steckdose.
- Tauchen Sie den Mixstab senkrecht in das Mixgefäss. Es darf nur der Mixstab in der Flüssigkeit oder dem zu mixenden Lebensmittel stecken, nicht die Motoreinheit!
- Vermeiden Sie es, den Mixstab schräg zu halten.
- Wählen Sie mit dem Geschwindigkeits-Regler eine passende Geschwindigkeit und drücken Sie die ON-Taste. Das Gerät beginnt zu mixen.
- Beginnen Sie mit dem Mixen oder Zerkleinern, indem Sie langsame Auf- und Ab-Bewegungen machen und den Mixer leicht hin und herdrehen.
- Lassen Sie die ON-Taste los, bevor Sie den Mixer aus der Masse herausziehen, da sonst die Lebensmittel aus dem Mixgefäss spritzen könnten.



## WIE DIE AUFSÄTZE ABGENOMMEN WERDEN

- Am Ende des Mixvorgangs müssen Sie den Aufsatz wieder abnehmen. Dies erfolgt ausschliesslich mit dem mitgelieferten Schlüssel – versuchen Sie niemals, die Aufsätze von Hand zu entfernen, Sie könnten sich ernsthaft verletzen.
- Prüfen Sie, dass der Netzstecker nicht in der Steckdose steckt.
- Halten Sie den Schlüssel am Griff und fahren Sie mit der Gabel des Schlüssels unterhalb des Aufsatzes an dessen Schaft. Sie hören ein leises „Click".
- Hebeln Sie den Messeraufsatz mit Hilfe des Schlüssels nach oben ab – der Aufsatz löst sich vom Mixfuss.
- Halten Sie den Aufsatz vorsichtig mit der einen und den Schlüssel mit der anderen Hand. Drehen Sie dann den Schlüssel in die Position "K" und heben Sie den Aufsatz nach oben ab.
- Sie können den gereinigten Aufsatz mit dem Schlüssel in die Zubehörbox legen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Messer mit der Hand berühren – sie sind extrem scharf.



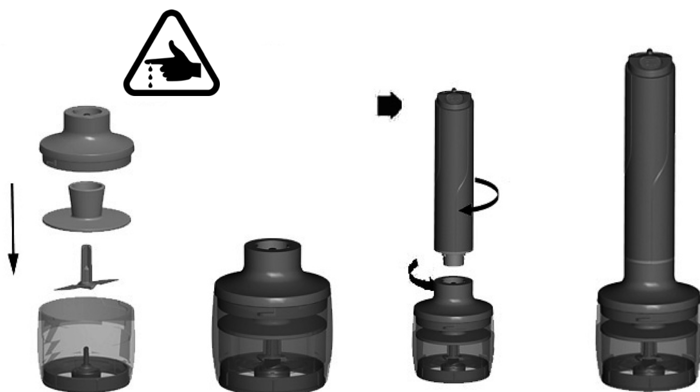



# ▲ BENUTZUNG DES HACKBEHÄLTERS

Der Hackbehälter eignet sich hervorragend zum Zerkleinern und Hacken von harten Lebensmitteln, z.B. Fleisch ohne Knochen, Obst ohne Stein oder Kerne, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Nüssen, Pflaumen etc.

## HACKBEHÄLTER VORBEREITEN

- Stecken Sie das Messer auf die Spindel im Hackbehälter, halten Sie das Messer dabei am Plastikschaft fest. **Achtung:** Auch hier gilt – das Messer ist sehr scharf, deshalb nie die Klingen selbst anfassen, sondern Messer immer nur am Plastikschaft berühren.
- Wenn das Messer platziert ist, können Sie die Lebensmittel in den Hackbehälter geben. Bitte füllen Sie den Behälter nur höchstens bis zur Hälfte.
- Setzen Sie den inneren Deckel (12) in den Behälter, dann schliessen Sie den Behälter mit dem äusseren Deckel (11). Stellen Sie sicher, dass die Antriebskappe im äusseren Deckel (11) genau über dem Plastikschaft des Messers positioniert ist.
- Stecken Sie nun die Motoreinheit des Stabmixers in den Deckel und drehen Sie die Motoreinheit im Uhrzeigersinn fest.



## HACKBEHÄLTER MIT MOTOREINHEIT IN BETRIEB NEHMEN

- Nun stecken Sie den Netzstecker der Motoreinheit in eine passende Steckdose, stellen den Geschwindigkeitsregler zu Beginn auf die niedrigste Stufe (Position –) und schalten Sie das Gerät mit der ON-Taste ein.
- Halten Sie während des Hackprozesses mit einer Hand die Motoreinheit und mit der anderen Hand den Hackbehälter fest.
- Hacken Sie mit dem Hackbehälter harte Lebensmittel nicht länger als 15 Sekunden durchgehend. Sollten die Lebensmittel trocken sein und sich keine Flüssigkeit im Behälter befinden, hacken Sie nicht länger als 5 Sekunden.
- Achten Sie darauf, in kurzen Intervallen zu hacken und den Motor nicht permanent laufen zu lassen. Dies ermöglicht den Zutaten, sich wieder zu setzen und in den Bereich des Messers zu gelangen, dadurch wird der Hackprozess effektiver und gleichmässiger.

## HACK-TABELLE FÜR DIE BENUTZUNG DES STABMIXERS MIT DEM HACKBEHÄLTER

| Lebensmittel | max. Gewicht | Geschwindigkeit | Hackdauer |
|---|---|---|---|
| Weiches Obst | 30 g | niedrig | 15 Sek. |
| Gemüse | 30 g | niedrig | 15 Sek. |
| Karotten | 30 g | niedrig | 15 Sek. |
| Fleisch | 30 g | niedrig | 15 Sek. |
| Butter | 30 g | niedrig | 15 Sek. |
| Brot/Biskuit | 30 g | niedrig | 15 Sek. |
| Nüsse | 30 g | hoch | 15 Sek. |
| Trockenes Gemüse | 30 g | hoch | 15 Sek. |
| Getreide | 30 g | hoch | 15 Sek. |
| Kaffeebohnen | 30 g | hoch | 15 Sek. |

### HACKEN BEENDEN UND HACKBEHÄLTER WIEDER AUSEINANDER BAUEN

- Wenn das Hacken beendet ist, lassen Sie die ON-Taste los und ziehen Sie den Netzstecker.
- Drehen Sie die Motoreinheit im Gegenuhrzeigersinn und nehmen Sie die Motoreinheit des Stabmixers vom Deckel.
- Drehen Sie den äusseren Deckel (11) leicht gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn ab. Dann heben Sie den inneren Deckel (12) vom Behälter ab.
- Nehmen Sie nun die zerkleinerten Lebensmittel aus dem Behälter, achten Sie darauf, sich nicht an dem scharfen Messer zu schneiden.
- Nehmen Sie erst jetzt das Messer aus dem Behälter, halten Sie das Messer dabei wieder am Plastikschaft.
- Reinigen Sie das Messer und den Behälter mit den Deckeln wie nachfolgend beschrieben.

## ▲ PFLEGE UND REINIGUNG DES MIXERS UND DES HACKBEHÄLTERS



- Reinigen Sie das Gerät, den Mixstab mit Mixfuss und die Aufsätze sofort nach jeder Benutzung, damit die Antriebswelle nicht mit den Speiseresten festklebt.
- Achten Sie darauf, dass vor der Reinigung der Netzstecker gezogen ist und dass die Aufsätze entfernt sind. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an den scharfen Messern verletzen.
- Wischen Sie die Motoreinheit und den äusseren Deckel des Hackbehälters (11) nur mit einem leicht feuchten, weichen Tuch sauber. Lassen Sie alles komplett trocknen. Entfernen Sie auch eventuelle Speisereste am Netzkabel. **Achtung:** Die Motoreinheit mit Netzkabel und Netzstecker sowie den äusseren Deckel des Hackbehälters (11) niemals unter fliessendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.
- Spülen Sie die Aufsätze und das Hackmesser in warmem Spülwasser, am besten mit einer Bürste und trocknen Sie sie. Wenn Sie sehr salzige Lebensmittel gemixt haben, sollten Sie die Aufsätze / das Hackmesser unmittelbar nach der Benutzung spülen, da das Salz die Messer sonst angreifen kann. **Achtung** – denken Sie daran: Die Messer sind sehr scharf, schneiden Sie sich nicht.

- Spülen Sie auch den Mixstab, das Mixgefäss und den Hackbehälter mit innerem Deckel (12) in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und einem Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie alles sorgfältig.
- Wenn Sie Lebensmittel, die Verfärbungen hervorrufen können, wie z.B. Karotten, verarbeitet haben, könnten die Plastikteile verfärbt sein. Wischen Sie die verfärbten Stellen mit etwas Speiseöl ab, bevor Sie sie reinigen.
- Sollten Sie den Solis X-Change Mixer längere Zeit nicht in Gebrauch gehabt haben, empfehlen wir, die im Mixfuss befindliche Welle mit einigen Tropfen Speiseöl zu schmieren, damit sie sich wieder reibungslos dreht.

## ▲ AUFBEWAHRUNG

- Verstauen Sie Ihren Solis X-Change Mixer in zwei Teilen (Motoreinheit und Mixstab) sauber und trocken im Mixgefäss, die Aufsätze und der Schlüssel sollten immer in der Zubehörbox aufbewahrt werden. Sie können die Motoreinheit, den Mixfuss und das Mixgefäss auf die Zubehörbox und Aufbewahrungs-Basis stecken und das Gerät so platzsparend aufbewahren.



## ▲ TECHNISCHE ANGABEN

| | |
|---|---|
| Modell-Nr. | LW-3383G2, Typ 8351 |
| Produktbezeichnung | Stabmixer |
| Spannung/Frequenz | 220-240V ~ / 50/60Hz |
| Leistung | 400 Watt |
| Abmessungen | 4,2 x 36 cm (Ø x H) |
| Gewicht | ca. 0,56 kg |

## ▲ ENTSORGUNG


EU 2002/96/EC

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie 2002/96/EC

Das Gerät darf nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Abfallsammelstelle oder einem Händler gebracht werden, der es fachgerecht entsorgt. Die getrennte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vermeidet im Gegensatz zur nicht fachgerechten Entsorgung mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

Solis of Switzerland AG behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.



**SOLIS HELPLINE:**

**044 874 64 14**

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Bewahren Sie die Originalverpackung dieses Artikels gut auf damit Sie sie für einen eventuell nötigen Transport oder Versand des Produktes verwenden können.

**Solis of Switzerland AG**
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Schweiz
Telefon +41 44 874 64 54 • Telefax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

# ▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1 Bouton régulateur de la vitesse
(– : vitesse la plus faible, + : vitesse la plus élevée)

2 Touche ON pour mettre le mixeur en marche

3 Bloc moteur

4 Pied mixeur
à utiliser avec un des quatre embouts interchangeables

5 Bol (600 ml)

6 Lame pour viande et légumes, particulièrement adaptée aux soupes à base de légumes fibreux

7 Batteur

8 Lame multi-usage

9 Mélangeur

10 Clé permettant de démonter les différents embouts

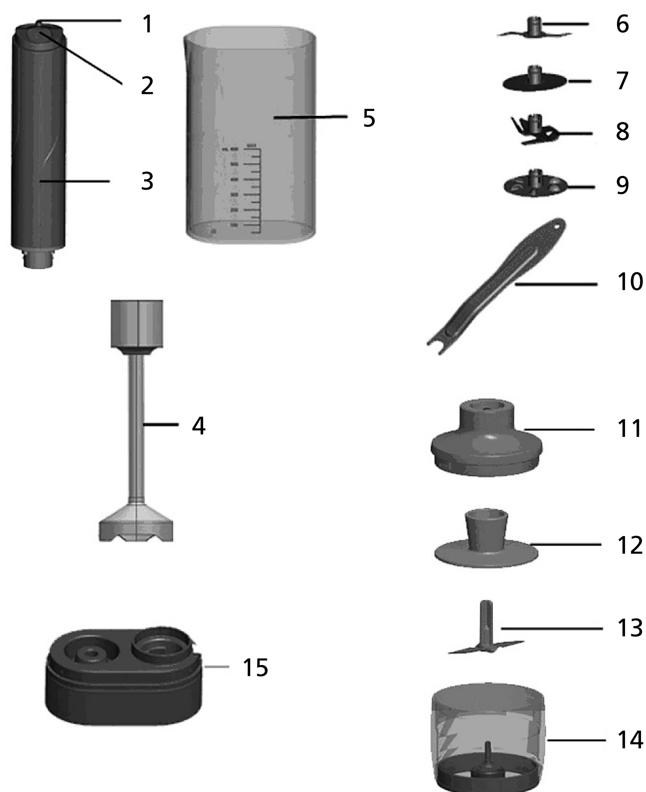
11 Couvercle du bol hachoir

12 Contre-couvercle du bol hachoir

13 Lame du bol hachoir

14 Bol hachoir (120 ml)

15 Boîte et socle de rangement


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15

## ▲ CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Merci de lire ce mode d'emploi attentivement avant la première utilisation afin de vous familiariser avec votre mixeur Solis X-Change Mixer et de l'utiliser en toute sécurité. Nous vous conseillons de conserver ce mode d'emploi. En cas de vente de l'appareil, merci de transmettre le mode d'emploi au nouveau propriétaire.

Comme pour chaque utilisation d'un appareil électrique les consignes suivantes sont à respecter pour votre propre sécurité :

1. Afin d'éviter toute électrocution, le bloc moteur (y compris le cordon électrique et la prise) ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou autre liquide. De l'eau pourrait s'infiltrer dans l'appareil et l'endommager. Si le bloc moteur, le cordon électrique ou la prise est entré en contact avec un liquide, mettez des gants en caoutchouc et débranchez immédiatement l'appareil.
2. Vérifiez avant la première utilisation que la tension de l'appareil est compatible avec la tension de secteur.
3. Placez le bol sur une surface ferme, plane et sèche, comme une table ou un plan de travail. Le bol risque de vibrer ou de bouger. C'est pourquoi il est recommandé de ne pas placer l'appareil trop près du bord d'une table et de bien tenir le bol. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
4. Ne laissez pas pendre le cordon électrique au bord d'une table, l'appareil risquerait de tomber. Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson ou des radiateurs. Tenez le cordon électrique à l'écart de l'appareil lui-même. Déroulez complètement le cordon électrique avant de le brancher dans la prise secteur.
5. Tenez l'appareil à l'écart de sources de chaleur telles qu'une gazinière, un four ou autre appareil dégageant de la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface mouillée ou chaude. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source d'humidité, de chaleur ou d'une flamme nue. Tenez à l'écart d'objets ou appareils mobiles.
6. Ne tenez jamais l'appareil par le cordon. Ne tirez pas sur le cordon. Ne posez pas d'objets sur le cordon.
7. Nous vous recommandons de ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne placez jamais l'appareil directement en-dessous d'une prise électrique.
8. Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé ou n'est pas sous surveillance, avant de le monter ou de le démonter, de changer un embout ou de nettoyer le pied mixeur. Afin de garantir une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques, nous vous recommandons un disjoncteur différentiel (DDR). Nous conseillons d'utiliser un interrupteur de

sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.

9. Assemblez tout d'abord l'appareil avec un embout monté sur le pied mixeur avant de brancher l'appareil dans une prise secteur.

10. N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux embouts.

11. Ne laissez jamais le mixeur sans surveillance pendant son utilisation ! Risque d'accident en cas d'utilisation inappropriée !

12. Ne cherchez jamais à attraper un appareil tombé dans l'eau. Débranchez d'abord l'appareil de la prise secteur avant de le sortir de l'eau. Ne rebranchez pas un appareil tombé dans l'eau avant d'avoir fait vérifier sa fonctionnalité et sécurité par Solis ou un service après-vente agrée par Solis.

13. Ne disposez jamais l'appareil à proximité d'une source d'eau dans laquelle il pourrait tomber (par exemple un évier).

14. N'exposez pas l'appareil directement au soleil.

15. N'introduisez jamais d'objets aigus ou pointus dans les ouvertures de l'appareil. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution!

16. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. N'utilisez que les accessoires fournis. Des accessoires inappropriés peuvent entraîner un endommagement de l'appareil.

17. L'appareil est destiné à un usage privé et non pas commercial. N'utilisez pas l'appareil sur un bateau ou dans un véhicule.

18. Contrôlez toujours votre mixeur avant de l'utiliser.

19. Afin d'éviter toute électrocution, n'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé ou si l'appareil présente une anomalie, a subi une chute ou est lui-même endommagé. N'essayez jamais d'effectuer vous-même des travaux de réparation. Remettez un appareil défectueux à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci le vérifie, le répare ou y apporte une amélioration mécanique ou électrique.

20. Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental (et les enfants) ainsi que les personnes inexpérimentées ne doivent pas utiliser le mixeur sans surveillance d'une personne responsable ou sans avoir été instruites par cette dernière sur son fonctionnement.

21. Les lames très tranchantes représentent un risque d'accident. C'est pourquoi il est recommandé de ne pas laisser les enfants utiliser le mixeur. Maintenez le mixeur à l'écart des enfants.

22. Ne laissez pas les enfants jouer avec le mixeur.

23. Avant de mettre le mixeur Solis X-Change Mixer en marche, vérifiez qu'il est correctement assemblé. Référez-vous pour cela à ce mode d'emploi.

24. Avant de mettre l'appareil en marche, prenez soin que le pied mixeur soit placé dans le bol, un récipient, une poêle ou similaire.

25. Attendez l'arrêt complet du moteur et de l'embout puis débranchez l'appareil avant de le ranger, de le démonter, de le nettoyer ou de changer l'embout. Cette consigne doit également être respectée si l'appareil n'est pas utilisé.

26. N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 15 secondes consécutives si les ingrédients à mixer ont une consistance épaisse ou lourde. Laissez ensuite refroidir l'appareil pendant 1 minute avant de le remettre en marche.

27. Si des aliments se logent autour de l'embout et ne peuvent plus être mixés, stoppez le mixeur en relâchant la touche ON. Attendez l'arrêt complet du moteur et de l'embout, ensuite débranchez l'appareil, puis retirez le pied mixeur du bol. Vous pouvez alors dégagez les aliments coincés à l'aide d'une spatule en plastique et les mélangez avant de remettre le mixeur en marche. Ne dégagez jamais les aliments avec vos doigts – Les lames sont très tranchantes !

28. Pendant l'utilisation du mixeur, maintenez vos mains, doigts, cheveux, vêtements, bijoux ou des ustensiles de cuisine tels qu'une spatule à l'écart du mixeur et du bol. Attendez impérativement l'arrêt complet du moteur et de l'embout et débranchez l'appareil avant d'introduire un ustensile de cuisine dans le bol. Risque de blessures ou d'endommagement de l'appareil en cas de non-respect de cette consigne !

29. Soyez toujours extrêmement prudent lors de l'utilisation du mixeur – Les lames sont très tranchantes ! Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez le pied mixeur du bol ou lorsque vous changez un embout. Une manipulation incorrecte ou imprudente des embouts peut entraîner de graves blessures !

30. Ne soulevez jamais le pied mixeur hors du bol lorsque l'appareil est en marche et que les embouts sont en rotation.

31. N'utilisez votre mixeur Solis X-Change Mixer que pour la préparation de nourriture ou de boissons.

32. Ne mettez jamais le mixeur en marche à vide.

33. Maintenez votre appareil toujours propre. Référez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » de ce mode d'emploi.

34. Les deux bols fournis ne sont pas adaptés au micro-ondes. Ne plongez jamais le bloc moteur et le couvercle du bol hachoir (11) dans l'eau. Aucun des éléments du mixeur ne peut être lavé en machine.

35. En cas d'utilisation du bol hachoir, placez toujours tout d'abord la lame appropriée dans le bol, ajoutez ensuite les aliments et fermez hermétiquement le bol avec les deux couvercles. Montez enfin le bloc moteur. Vérifiez que le couvercle est bien placé de façon hermétique sur le bol avant de mettre l'appareil en marche.

## ▲ AVANT LA MISE EN SERVICE

- Retirez tous les matériaux d'emballage et autocollants avant d'utiliser votre mixeur Solis X-Change Mixer pour la première fois. Attendez avant de brancher l'appareil. Nettoyez les deux bols, le contre-couvercle (12) et tous les embouts ainsi que le pied mixeur avec de l'eau de vaisselle chaude et une lavette douce. Rincez avec de l'eau claire et séchez bien le tout.
- Le bloc moteur et le couvercle du bol hachoir (11) ne peuvent être nettoyés qu'avec un chiffon doux humide. Séchez-les bien ensuite. **Ne placez jamais le bloc moteur et le couvercle du bol hachoir (11) sous de l'eau courante et ne les plongez jamais dans de l'eau.**
- **Remarque :** Les lames sont très tranchantes. Evitez tout contact avec vos mains et doigts !

# ▲ ASSEMBLAGE DU MIXEUR

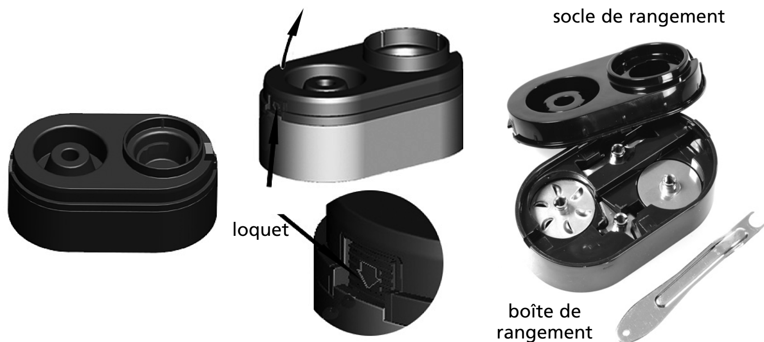
## 1. RETIRER LE BOL DE LA BOÎTE DE RANGEMENT




- Tenez la boîte de rangement avec une main et soulevez le bol avec l'autre main.
- **Attention :** Nous vous recommandons de toujours soulever le bol en prenant soin que le couvercle de la boîte de rangement ne s'ouvre pas afin que les embouts et la clé restent bien en place dans la boîte. C'est pourquoi il est nécessaire de bien tenir le socle avec une main et d'incliner légèrement le bol pour le dégager.

## 2. OUVRIR LA BOÎTE ET LE SOCLE DE RANGEMENT

- Appuyez légèrement sur le loquet situé sur le côté du socle au niveau de la flèche.
- Soulevez le socle. Les différents embouts ainsi que la clé nécessaire pour les démonter sont rangés en-dessous.




- **Attention :** Les lames sont très tranchantes. Soyez très prudent lorsque vous les retirer de la boîte.
- Après utilisation et nettoyage, nous vous recommandons de toujours replacer les embouts et la clé dans la boîte de rangement – Vous les aurez ainsi toujours à portée de main lorsque vous en aurez besoin.
- Replacez le couvercle sur la boîte de rangement de manière à ce qu'il s'enclenche.

## 3. CHOISIR L'EMBOUT APPROPRIÉ

Vous avez le choix entre quatre embouts:

### LA LAME MULTI-USAGE



- Moud, hache, réduit en morceaux ou en purée les légumes cuits ou crus, les fruits, les baies, les confitures, les viandes cuites ainsi que les glaçons. Permet d'obtenir des fruits glacés et des sorbets à base de fruits congelés.
- Idéal pour les aliments ayant une consistance lourde.

### LE MELANGEUR



- Mélange et mixe les shakes, les boissons, les soupes prêtes à l'emploi et les sauces, bat les œufs en omelette, la pâte à crêpes, la mayonnaise, les soupes crémeuses et les glaçages. Idéal pour tous les aliments ayant une consistance épaisse et crémeuse.

### LE BATTEUR



- Bat et fait mousser par exemple les blancs d'œuf, la crème, les flans, la mousse et la génoise et autre pâte à biscuit. Permet même de monter le lait écrémé en chantilly. Egalement pour faire mousser les soupes et sauces – Idéal pour tout ce qui doit obtenir une consistance aérée et mousseuse.

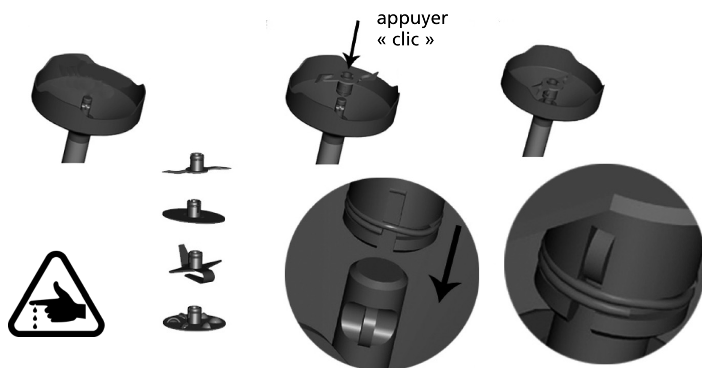
### LA LAME A VIANDE ET LEGUMES



- Idéal pour réduire en morceaux et couper les légumes fibreux ainsi que de petites quantités de viande, de volaille ou de poisson.

## 4. MONTAGE DES EMBOUTS

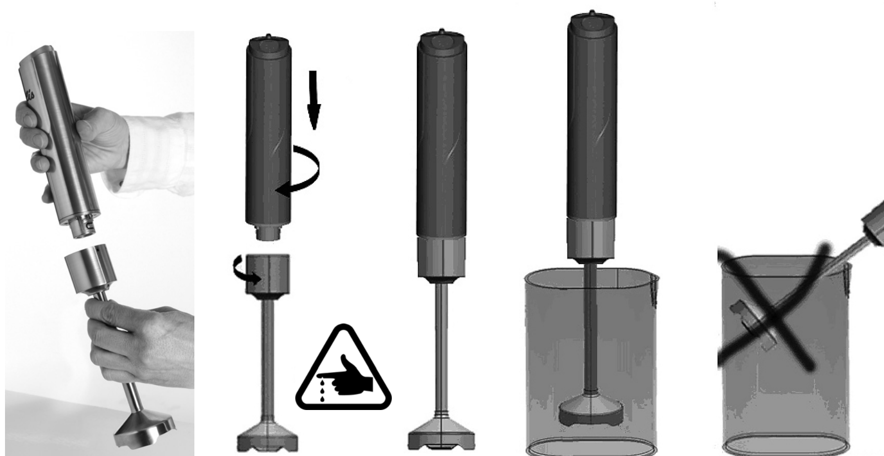
- Vérifiez que l'appareil n'est pas branché.
- Choisissez l'embout correspondant à vos besoins : lame multi-usage, mélangeur, batteur ou lame à viande et légumes.
- Enfoncez avec précaution l'embout sur l'arbre d'entraînement situé à l'extrémité du pied mixeur de manière à ce que les deux ergots latéraux de l'arbre d'entraînement s'enclenchent dans les encoches de l'embout et que vous entendiez un « clic ».
- Une fois que l'embout est enclenché – ce qui signifie qu'il est correctement fixé à l'arbre d'entraînement –, vous pouvez mettre l'appareil en marche.




- Attention : Les lames sont extrêmement tranchantes ! Evitez si possible de toucher les lames pour ne pas vous couper. Ne touchez les lames qu'au niveau du manche ou des surfaces plates !

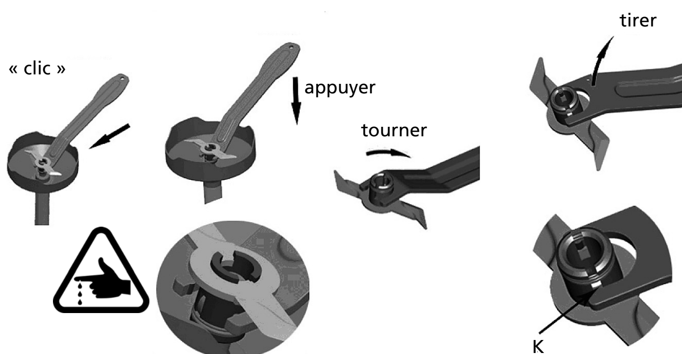
# ▲ MISE EN MARCHE DU MIXEUR

- Vous avez déjà monté l'embout nécessaire sur l'arbre d'entraînement de manière à ce qu'il se soit enclenché.
- Vous pouvez alors monter le bloc moteur sur le pied mixeur. Tournez le pied mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à enclenchement de manière à ce que le bloc moteur soit correctement fixé sur le pied mixeur. La petite flèche située sur le bloc moteur est tout d'abord positionnée sur le symbole « déverrouillé ». Une fois que vous avez tourné le pied mixeur, la flèche passe sur le symbole « verrouillé ».
- Vous pouvez ensuite brancher l'appareil dans une prise secteur. Prenez soin de dérouler complètement le cordon électrique.
- Introduisez le pied mixeur verticalement dans le bol. Seul le pied mixeur doit entrer en contact avec les liquides ou autres aliments à mixer. Jamais le bloc moteur !
- Evitez de tenir le pied mixeur de biais.
- Sélectionnez la vitesse souhaitée sur le bouton régulateur de la vitesse puis appuyez sur la touche ON. L'appareil commence alors à mixer.
- Commencez à mixer ou à réduire en morceaux en soulevant et abaissant lentement l'appareil ainsi qu'en le déplaçant légèrement de droite à gauche.
- Relâchez la touche ON avant de retirer le pied mixeur des aliments pour éviter des éclaboussures en-dehors du bol.



## RETIRER LES EMBOUTS

- En fin d'utilisation, vous devez retirer l'embout du pied mixeur. Vous devez pour cela utiliser la clé fournie – N'essayez jamais de retirer un embout sans la clé. Vous pourriez vous blesser gravement.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas branché.
- Tenez la clé par son manche et faites glisser la fourche de la clé sur le manche de l'embout. Vous entendez un léger « clic ».
- Faites levier avec la clé pour soulever la lame – L'embout se détache alors du pied mixeur.
- Tenez l'embout d'une main avec précaution et la clé de l'autre main. Tournez alors la clé sur la position « K » et soulevez l'embout vers le haut.
- Vous pouvez alors ranger l'embout nettoyé et la clé dans la boîte de rangement.
- Soyez prudent lorsque vous touchez les lames – Elles sont très tranchantes.



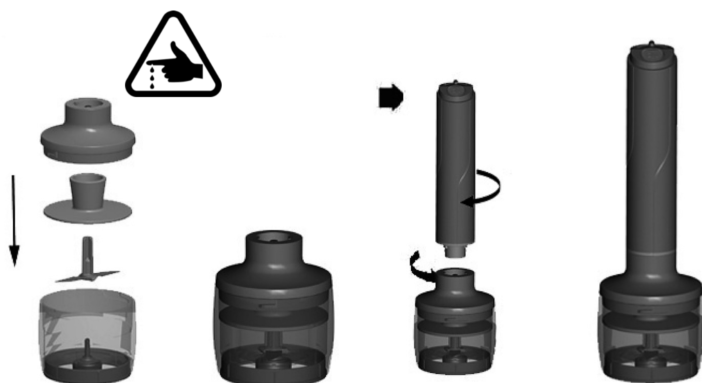



# ▲ UTILISATION DU BOL HACHOIR

Le bol hachoir est idéal pour réduire en morceaux et haché des aliments fermes, comme par exemple la viande désossée, les fruits dénoyautés ou épépinés, le fromage, les oignons, les herbes, l'ail, les carottes, les noix et autres fruits à coque, les pruneaux, etc.

## PREPARATION DU BOL HACHOIR

- Placez la lame sur la broche située dans le fond du bol. Tenez pour cela la lame par le manche en plastique. Attention : Soyez également très prudent – La lame est très tranchante. C'est pourquoi nous vous recommandons vivement de ne jamais toucher la lame elle-même. Tenez-la toujours par le manche en plastique.
- Une fois la lame est en place, introduisez les aliments dans le bol. Le bol doit être au maximum à moitié rempli.
- Placez le contre-couvercle (12) sur le bol puis fermez le bol hermétiquement avec le couvercle (11). Vérifiez que l'entraîneur du couvercle (11) soit exactement positionné sur le manche en plastique de la lame.
- Placez ensuite le bloc moteur sur le couvercle et tournez le bloc moteur dans le sens des aiguilles d'une montre.



### MISE EN MARCHE DU BOL HACHOIR AVEC LE BLOC MOTEUR

- Branchez ensuite le bloc moteur dans une prise secteur appropriée. Sélectionnez pour commencer la vitesse la plus faible avec le bouton régulateur de la vitesse (position –) puis mettez l'appareil en marche en appuyant sur la touche ON.
- Pendant que l'appareil est en marche, maintenez le bloc moteur avec une main et le bol hachoir avec l'autre main.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 15 secondes consécutives si les ingrédients à hacher sont durs. Si les aliments sont secs et qu'il n'y a pas de liquide dans le bol, n'utilisez pas l'appareil au-delà de 5 secondes consécutives.
- Prenez soin de hacher par brefs intervalles et de ne pas laisser tourner le moteur en permanence. Cela permet aux ingrédients de pouvoir se replacer dans le bol pour être à nouveau à portée de la lame. Ils en seront d'autant mieux hachés.

### TABLEAU POUR L'UTILISATION DU MIXEUR AVEC LE BOL HACHOIR

| aliments | poids maximum | vitesse | durée |
|---|---|---|---|
| fruits tendres | 30 g | faible | 15 sec. |
| légumes | 30 g | faible | 15 sec. |
| carottes | 30 g | faible | 15 sec. |
| viande | 30 g | faible | 15 sec. |
| beurre | 30 g | faible | 15 sec. |
| pain / biscuits | 30 g | faible | 15 sec. |
| fruits à coque | 30 g | élevée | 15 sec. |
| légumes secs | 30 g | élevée | 15 sec. |
| céréales | 30 g | élevée | 15 sec. |
| grains de café | 30 g | élevée | 15 sec. |

### FIN D'UTILISATION ET DEMONTAGE DU BOL HACHOIR

- En fin d'utilisation, relâchez la touche ON puis débranchez l'appareil.
- Tournez le bloc moteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le du couvercle du hachoir.
- Tournez le couvercle (11) légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le. Retirez alors le contre-couvercle (12) du bol.
- Videz le bol des aliments hachés. Prenez soin de ne pas vous couper avec la lame tranchante.
- Maintenant retirez la lame du bol en la tenant par le manche en plastique.
- Procédez comme décrit ci-dessous pour nettoyer la lame, le bol, le couvercle et le contre-couvercle.

## ▲ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MIXEUR ET DU BOL HACHOIR

- Nettoyez le pied mixeur et les embouts sans attente après chaque utilisation pour que les aliments ne collent pas à l'arbre d'entraînement.
- Prenez soin de débrancher l'appareil et de démonter les embouts avant le nettoyage. Faites attention de ne pas vous blesser avec les lames tranchantes.
- Nettoyez le bloc moteur et le couvercle (11) du bol hachoir seulement avec un chiffon doux, humide et propre. Laissez bien sécher le tout. Nettoyez également si nécessaire le cordon. **Attention :** Ne placez jamais le bloc moteur, le cordon, la prise et le couvercle (11) du bol hachoir sous de l'eau courante. Ne les plongez jamais dans l'eau.



- Lavez les embouts et la lame du bol hachoir avec de l'eau de vaisselle chaude, de préférence avec une brosse, puis séchez bien le tout. Si vous avez mixé des aliments très salés, lavez aussitôt les embouts / la lame du bol hachoir car le sel pourrait sinon endommager les lames. **Attention** – N'oubliez pas que les lames sont très tranchantes. Ne vous coupez pas !
- Lavez également le pied mixeur, les deux bols ainsi que le contre-couvercle (12) avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et un torchon ou une éponge. Séchez bien le tout.

- En cas de coloration du mixeur par des aliments tels que comme par exemple des carottes, mettez un peu d'huile alimentaire sur les parties colorées avant de les nettoyer.
- Si vous n'utilisez pas votre mixeur Solis X-Change Mixer pendant une période prolongée, nous vous recommandons de mettre quelques gouttes d'huile alimentaire sur l'arbre d'entraînement situé à l'extrémité du pied mixeur pour qu'il puisse tourner sans difficulté quand vous le réutiliserez.

## ▲ RANGEMENT



- Rangez votre mixeur Solis X-Change Mixer en deux parties (bloc moteur et pied mixeur) dans le bol en prenant soin que le tout soit sec et propre. Rangez toujours les embouts et la clé dans la boîte de rangement prévue à cet effet. Pour gagner de la place, vous pouvez placer le bol avec le bloc moteur et le pied mixeur sur la boîte et le socle de rangement.

## ▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| Numéro de modèle | LW-3383G2, type 8351 |
| Description du produit | mixeur sur pied |
| Voltage / fréquence | 220-240V ~ / 50/60Hz |
| Puissance | 400 watt |
| Dimensions | 4,2 x 36 cm (Ø x h) |
| Poids | env. 0,56 kg |

# ▲ ELIMINATION



EU 2002/96/EC

**Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive 2002/96/EC**

Après usage, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Vous devez l'apporter dans un centre local de collecte des déchets ou chez un revendeur qui l'éliminera de façon appropriée. Contrairement à une élimination inappropriée, l'élimination séparée des appareils électriques et électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et autorise la réutilisation et le recyclage des composants, ainsi que des économies d'énergie et de matières premières significatives. Afin d'attirer clairement l'attention sur l'obligation d'élimination réglementaire de l'appareil, celui-ci porte un symbole représentant un conteneur à ordures barré.

Solis of Switzerland SA se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques et de présentation, ainsi que de procéder à des modifications visant à l'amélioration du produit.



**SOLIS HELPLINE:**

**044 874 64 14**

(Uniquement pour clientes et clients en Suisse)

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un disfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil ne doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers.

**Conservez l'emballage d'origine de cet article afin de pouvoir le transporter en cas de besoin.**

**Solis of Switzerland SA**
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Suisse
Téléphone +41 44 874 64 54 • Téléfax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

## ▲ DESCRIZIONE DELL’APPARECCHIO

1 Regolatore di velocità
(– è la velocità minima, + è la velocità massima)

2 Tasto ON per accendere il frullatore ad immersione

3 Corpo motore

4 Gambo del mixer con piede
in cui possono essere infilati quattro inserti intercambiabili

5 Bicchiere miscelatore (600 ml)

6 Lama per carne e verdure, specificamente per minestre con verdure fibrose

7 Disco per montare a neve

8 Lama multifunzione

9 Frusta

10 Chiave per rimuovere gli inserti

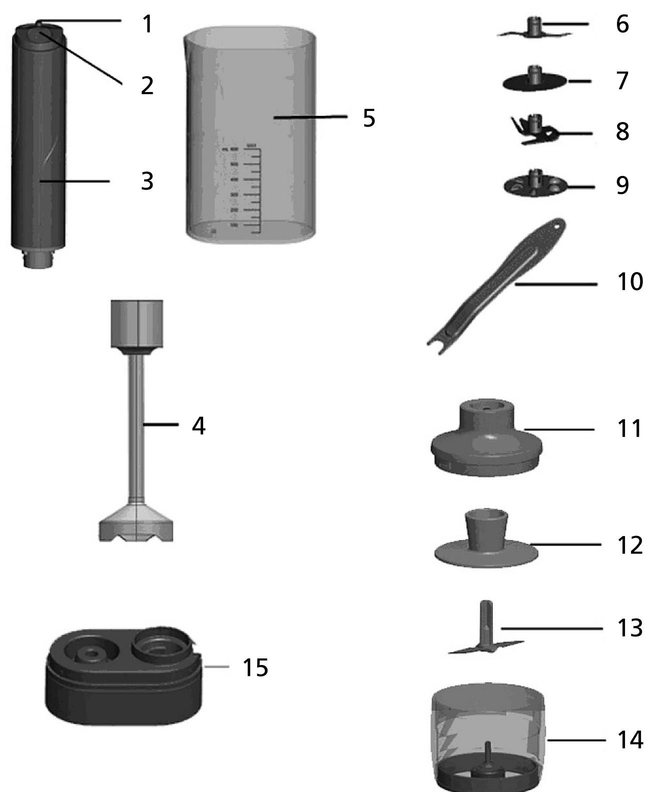
11 Coperchio esterno del tritatutto

12 Coperchio interno del tritatutto

13 Lama tritatutto

14 Vassoio tritatutto (120 ml)

15 Box degli accessori e base di custodia


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15

# ▲ IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare il Solis X-Change Mixer, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le indicazioni di sicurezza, in modo da conoscere e saper utilizzare in modo sicuro il dispositivo. Consigliamo di conservare il presente manuale e, in caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, di consegnare anche le istruzioni.

Durante l'uso di apparecchi elettrici è necessario seguire le seguenti norme di sicurezza:

1. Per evitare una scossa elettrica, il corpo motore, il cavo di alimentazione e la spina non devono venire a contatto con acqua o con altri liquidi. Acqua potrebbe penetrare nell'apparecchio e danneggiarlo. Se l'apparecchio, il cavo di alimentazione o il connettore vengono a contatto con liquidi, rimuovere immediatamente con guanti di gomma asciutti la spina dalla presa di corrente.
2. Prima di collegare l'apparecchio controllare che i dati della tensione di rete indicati corrispondano a quelli della rete elettrica disponibile.
3. Durante l'uso posizionare il bicchiere miscelatore su un ripiano stabile e asciutto come un tavolo o una superficie di lavoro. Durante l'uso, il bicchiere miscelatore può vibrare o scivolare via, quindi non usare mai il frullatore ad immersione vicino ad un bordo del tavolo e tenere bene il bicchiere miscelatore. L'apparecchio non è progettato per uso esterno.
4. Non lasciare pendere il cavo di alimentazione da bordi di tavoli per evitare che venga tirato. Fare attenzione che non venga a contatto con superfici calde, ad esempio piastre da cucina o radiatori. Tenere il cavo anche lontano dall'apparecchio stesso. Srotolare completamente il cavo di alimentazione prima di inserire la spina nella presa.
5. Tenere l'apparecchio lontano da fiamme, stufe calde, o altre fonti di calore. Non utilizzare mai l'apparecchio su una superficie bagnata o calda. Non esporre il dispositivo a umidità, calore e fiamme aperte. Tenere il dispositivo lontano da parti o dispositivi mobili.
6. Non tirare o trasportare l'apparecchio per il cavo di alimentazione e non appoggiare nulla sul cavo di alimentazione.
7. Si consiglia di non utilizzare una prolunga con questo dispositivo. Non collocare direttamente sotto una presa a muro.
8. Staccare sempre la spina quando l'apparecchio è spento o incustodito, prima di montare o smontare gli inserti o prima di pulire il gambo del mixer. Per assicurare un'ulteriore protezione durante l'uso di apparecchi elettrici, si consiglia l'utilizzo di un interruttore di protezione per guasti accidentali sulla tensione di rete (FI-interruttore di sicurezza). E' raccomandabile utilizzare un interruttore di

sicurezza con un valore nominale di impiego di corrente residua di un massimo di 30 mA. Qualora avesse bisogno di ulteriori informazioni, La invitiamo a rivolgersi ad un elettricista.

9. Inserire la spina nella presa di corrente solo quando il dispositivo è montato e l'inserto è stato inserito.

10. Non apportare modifiche all’apparecchio, al cavo, al connettore e agli accessori.

11. Non lasciare mai il frullatore ad immersione incustodito mentre è in uso! L'uso improprio può provocare lesioni!

12. Non afferrare mai l’apparecchio caduto in acqua. Staccare sempre la spina prima di estrarlo dall’acqua. Non riprendere in funzione l’apparecchio se non è stato prima portato da Solis o a un centro di assistenza autorizzato Solis per controllare la sua funzionalità e sicurezza.

13. Non posizionare mai l’apparecchio in modo che possa cadere in acqua (ad esempio vicino al lavandino).

14. Posizionare l’apparecchio in modo che non sia esposto ai raggi diretti del sole.

15. Non inserire spille, aghi o altri oggetti appuntiti nell’apparecchio. Esso potrebbe venire danneggiato e sussiste pericolo di scossa elettrica!

16. Utilizzare l’apparecchio soltanto come descritto in queste istruzioni per l’uso. Utilizzare solo gli accessori inclusi, un accessorio sbagliato potrebbe danneggiare l’apparecchio.

17. L’apparecchio è adatto esclusivamente per uso domestico e non per uso commerciale. Non usare in veicoli o su imbarcazioni.

18. Controllare il frullatore ad immersione prima di ogni utilizzo.

19. Non eseguire mai riparazioni da soli, ma consegnare l’apparecchio presso Solis, o a un centro di assistenza autorizzato Solis, per permettere un’ispezione e consentire la riparazione meccanica ed elettrica.

20. Il frullatore ad immersione non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, salvo che vengono sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o da essa esattamente istruite sull’uso dell’apparecchio.

21. A causa delle lame affilate e del rischio di lesioni, si consiglia in genere di tenere il frullatore lontano dai bambini e di non permettere ai bambini di utilizzare il dispositivo.

22. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l’apparecchio.

23. Assicurarsi che il Solis X-Change Mixer è montato correttamente prima di utilizzarlo. Si prega di fare riferimento a questo manuale riguardo alle modalità di montaggio.
24. Verificare sempre che il gambo del mixer si trovi nel bicchiere miscelatore, in una ciotola, padella o simile prima di avviare l'apparecchio.
25. Prima di riporre il frullatore ad immersione e di smontare, pulire o sostituire gli inserti, attendere che il motore e l'inserto si siano completamente arrestati e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa. Ciò vale anche quando il dispositivo non è in uso.
26. Per alimenti duri e consistenti non azionare il frullatore ad immersione ininterrottamente per più di 15 secondi. Lasciare poi raffreddare il motore per 1 minuto prima di avviarlo nuovamente.
27. Nel caso degli alimenti si attaccassero intorno all'inserto, spegnere il frullatore ad immersione rilasciando il pulsante ON. Appena il motore e gli inserti si sono completamente arrestati, staccare il cavo di alimentazione dalla spina ed estrarre il gambo del mixer dal bicchiere miscelatore. Con una spatola di plastica, è quindi possibile allentare o muovere gli alimenti intorno all'inserto prima di procedere con il processo di miscelazione. Non allentare mai gli alimenti con le dita – le lame sono molto taglienti!
28. Durante il funzionamento, tenere sempre le mani, le dita, i capelli, i vestiti, gioielli o utensili da cucina come spatole lontane dal frullatore ad immersione e dal bicchiere miscelatore. Solo se il motore e l'inserto si sono completamente arrestati e la spina è tirata, è possibile maneggiare con un utensile da cucina nel bicchiere. La mancata osservanza di queste norme può causare lesioni o danni al mixer.
29. Fare molta attenzione quando si maneggia con il gambo del mixer – le lame sono estremamente affilate! Particolare attenzione dovrebbe essere presa quando si estrae il gambo del mixer dal bicchiere o quando si cambia l'inserto. La gestione non corretta o negligente degli inserti può portare a lesioni!
30. Non estrarre mai il gambo del mixer dal bicchiere se l'apparecchio è ancora acceso e gli inserti ruotano.
31. Utilizzare il Solis X-Change Mixer solo per la preparazione di alimenti e/o bevande.
32. Non mettere mai in funzione il frullatore ad immersione in assenza di alimenti o liquidi nel bicchiere.
33. Tenere pulito l'apparecchio. Osservare, a riguardo, le istruzioni nella sezione "Cura e pulizia" di questo manuale.

34. Né il vassoio tritatutto né il bicchiere miscelatore in dotazione sono adatti per il forno a microonde. Non immergere in acqua il corpo motore e il coperchio esterno del tritatutto (11) e in generale non lavare le parti in lavastoviglie.

35. Per l’uso del vassoio tritatutto, inserire prima sempre la lama nel vassoio tritatutto, quindi riempire il contenitore con gli alimenti, chiudendo saldamente con entrambi i coperchi e montare il corpo motore. Accendere l'apparecchio soltanto se il coperchio esterno (11) è ben chiuso.

## ▲ PRIMA DELL'USO

- Prima si usare il Solis X-Change Mixer per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi. Non collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente. Pulire il vassoio tritatutto, il coperchio interno (12), il bicchiere miscelatore, gli inserti e il gambo del mixer in acqua tiepida con sapone e un panno morbido. Sciacquare accuratamente il tutto con acqua pulita ed asciugare.
- Il corpo motore e il coperchio esterno del vassoio tritatutto (11) possono essere puliti solo con un panno morbido e umido. Quindi asciugare. **Il corpo motore e il coperchio esterno del vassoio tritatutto (11) non possono essere tenuti sotto acqua corrente o immersi in acqua.**
- **Nota:** Le lame sono estremamente affilate. Evitare il contatto con le dita o con la mano!

# ▲ MONTAGGIO DEL FRULLATORE AD IMMERSIONE

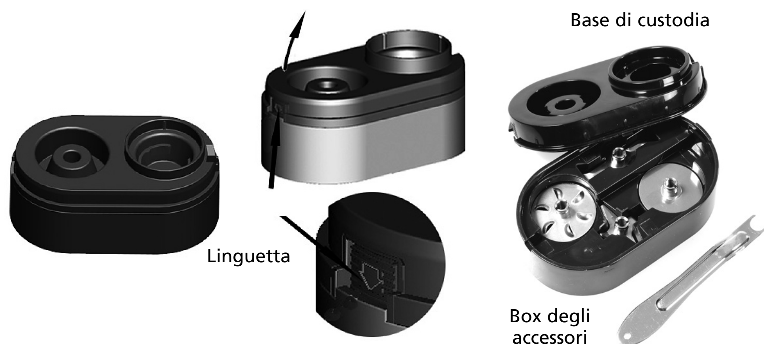
## 1. COME RIMUOVERE IL BICCHIERE MISCELATORE DAL BOX DEGLI ACCESSORI




- Con una mano tenere il box degli accessori e con l'altra tirate il bicchiere miscelatore verso l'alto.
- Attenzione: Rimuovere il bicchiere miscelatore sempre in modo che il coperchio del box degli accessori rimane chiuso e gli accessori restano nel box. Tenere perciò, la base con una mano e inclinare il bicchiere miscelatore leggermente di lato quando viene tirato fuori.

## 2. COME APRIRE IL BOX DEGLI ACCESSORI E LA BASE DI CUSTODIA

- Premere leggermente sulla linguetta laterale con il simbolo della freccia.
- Sollevare la base di custodia verso l'alto. Sotto vedrete i vari inserti e la chiave per rimuovere gli inserti.




- Attenzione: Le lame sono molto taglienti, rimuoverle con cautela.
- Dopo l'uso e la pulizia si consiglia di riporre sempre gli inserti e la chiave nel box degli accessori – così saranno sempre pronti per l'uso successivo.
- Richiudere il coperchio in modo che ingrani.

## 3. SCELTA DELL'INSERTO CORRETTO

Avete la scelta tra quattro inserti:

### LA LAMA MULTIFUNZIONE



- Macina, trita, sminuzza e passa verdure crude e cotte, frutta, bacche, marmellata, carne cotta, frutta congelata (per gelati o sorbetti) e addirittura cubetti di ghiaccio.
- Ideale per alimenti di consistenza dura.

### LA FRUSTA



- Mescolare e prepara frullati, bevande, minestre pronte all'uso e salse, frittate e pastella, maionese, zuppe cremose e glasse. Ideale per la preparazione di alimenti con consistenza cremosa e densa.

### IL DISCO PER MONTARE A NEVE



- Monta e sbatte p.e. albumi, panna, budini, mousse e pastella per biscotti. Trasforma addirittura il latte scremato in panna montata. Adatto anche per zuppe e salse spumeggianti – ideale per tutto ciò che deve essere arioso e spumeggiante.

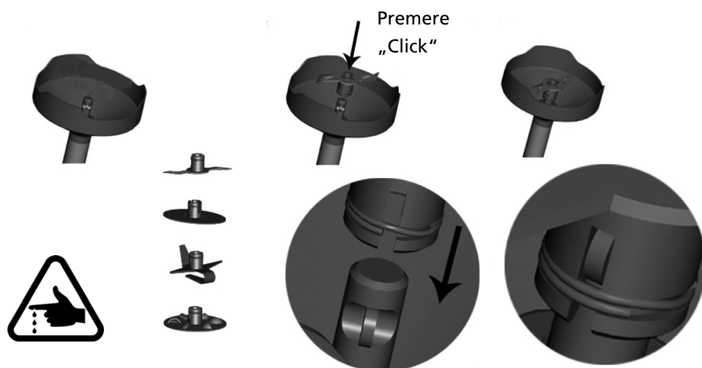
### LAMA PER CARNE E VERDURE



- Ideale per sminuzzare e tagliare verdure fibrose, come anche piccole quantità di carne, pesce e pollame.

## 4. COME MONTARE GLI INSERTI

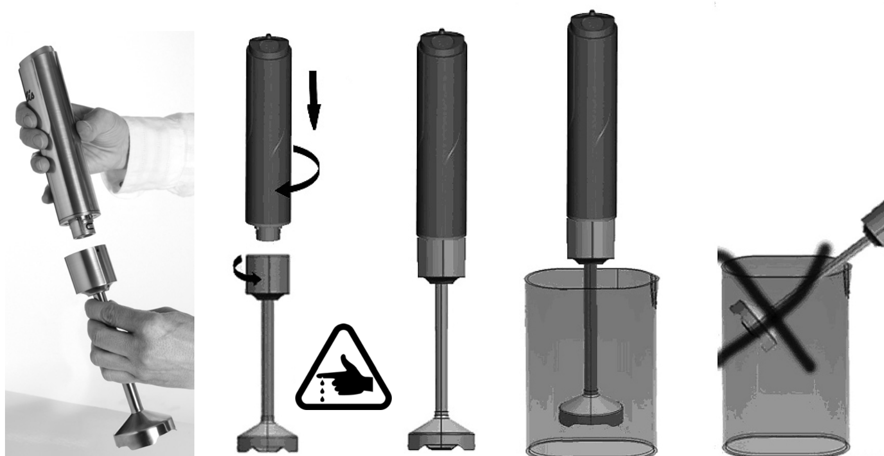
- Verificare che la spina di alimentazione sia scollegata dalla presa a muro.
- A seconda della funzione desiderata, selezionare l'inserto corrispondente: lama multifunzione, frusta, disco per montare a neve o lama per carne e verdure.
- Premere delicatamente l'inserto sull'albero di trasmissione nel piede del frullatore ad immersione, in modo che i due lobi laterali dell'albero slittano nelle tacche dell'inserto, fino a quando si sente un debole "click".
- Una volta che l'inserto è inserito, questo è saldamente collegato all'albero e si può avviare il frullatore ad immersione.




- Attenzione: Le lame sono estremamente affilate! Possibilmente evitare di toccare le lame, per non tagliarsi. Toccare il coltello solo al manico o in prossimità delle superfici lisce!

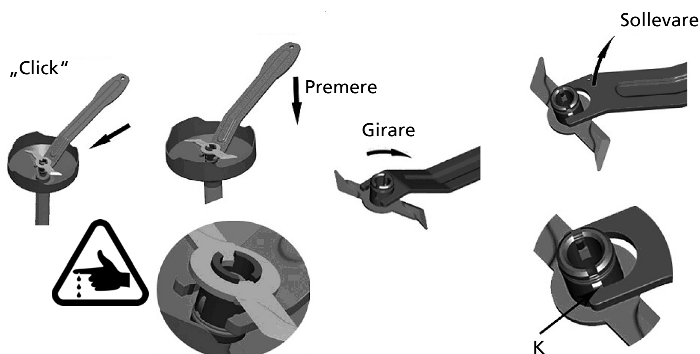
# ▲ MESSA IN FUNZIONE DEL FRULLATORE AD IMMERSIONE

- L’inserto adatto è posizionato e ingranato sull’albero di trasmissione.
- Introdurre ora il corpo motore nel gambo del mixer e ruotare il gambo del mixer in senso orario fino alla battuta in modo che il gambo e il corpo motore siano saldamente collegati. La piccola freccia sul corpo motore è posizionata all’inizio sul simbolo "lucchetto aperto" e in seguito alla chiusura sta sul simbolo "lucchetto chiuso".
- Solo ora inserire la spina del cavo di alimentazione completamente srotolato in una presa appropriata.
- Immergere il gambo del mixer verticalmente nel bicchiere miscelatore. Solo il gambo del mixer deve venire a contatto con il liquido o con gli alimenti da frullare, non il corpo motore!
- Evitare di tenere il gambo del mixer inclinato.
- Impostare con il regolatore di velocità, la velocità desiderata e premere il tasto ON. L’apparecchio comincia a frullare.
- Cominciare a frullare o tritare facendo dei movimenti dall’alto verso il basso e muovendo il frullatore ad immersione avanti ed indietro.
- Rilasciare il tasto ON prima di rimuovere il frullatore ad immersione dalla miscela, altrimenti gli alimenti potrebbero schizzare dal bicchiere miscelatore.



## COME RIMUOVERE GLI INSERTI

- Dopo l’uso è necessario rimuovere nuovamente l'inserto. Questo viene fatto esclusivamente con la chiave in dotazione – non tentare di rimuovere gli inserti a mano, si rischiano gravi ferite.
- Verificare che la spina di alimentazione sia scollegata dalla presa a muro.
- Tenere la chiave per il manico e muovere la forcella della chiave sotto all’inserto. Si sente un debole "click".
- Fare leva verso l’alto sull'inserto aiutandosi con la chiave – l’inserto si stacca dal piede del frullatore ad immersione.
- Tenere l’inserto con cautela con una mano e la chiave con l’altra. Girare la chiave alla posizione “K” e sollevare l’inserto verso l’alto.
- È possibile inserire l'inserto pulito con la chiave nel box degli accessori.
- Fare attenzione quando si toccano le lame con la mano – sono estremamente taglienti.



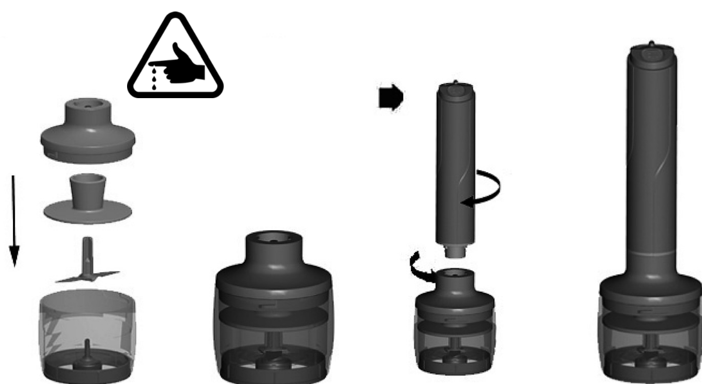



## ▲ UTILIZZO DEL VASSOIO TRITATUTTO

Il vassoio tritatutto è ideale per sminuzzare e tritare alimenti duri, come carne disossata, frutti senza nocciolo o semi, formaggi, cipolle, erbe aromatiche, aglio, carote, noci, prugne, ecc.

### PREPARAZIONE DEL VASSOIO TRITATUTTO

- Inserire la lama sul perno all'interno del vassoio tritatutto, tenendola saldamente per il manico di plastica. Attenzione: anche qui vale – la lama è molto tagliente, quindi non toccare mai le lame stesse, ma solo il manico di plastica.
- Se la lama è collocata, è possibile inserire gli alimenti nel vassoio tritatutto. Si prega di riempire il recipiente al massimo fino alla metà.
- Inserire il coperchio interno (12) sul vassoio, poi chiudere il recipiente con il coperchio esterno (11). Assicurarsi che il tappo della trazione del coperchio esterno (11) sia posizionato sopra il manico di plastica della lama.
- Inserire ora il corpo motore del frullatore ad immersione nel coperchio esterno e serrare girando il corpo motore in senso orario.



## MESSA IN FUNZIONE DEL VASSOIO TRITATUTTO CON IL CORPO MOTORE

- Inserire ora la spina di alimentazione del corpo motore ad una presa, impostare inizialmente il regolatore di velocità al livello più basso (posizione –) e accendere l’apparecchio con il tasto ON.
- Durante il processo di triturazione, tenere con una mano il corpo motore e con l'altra mano il vassoio tritatutto.
- Per alimenti duri non tritare con il vassoio tritatutto ininterrottamente per più di 15 secondi. Se gli alimenti sono secchi e non si trova liquido nel vassoio, non tritare più a lungo di 5 secondi.
- Fare attenzione di tritare ad intervalli corti e di non far funzionare il motore ininterrottamente. Ciò permette agli ingredienti si posarsi e di muoversi nuovamente verso la lama, rendendo così il processo di tritatura più effettivo.

## TABELLA PER L’USO DEL FRULLATORE CON IL VASSOIO TRITATUTTO

| Alimenti | Peso max. | Velocità | Durata |
|---|---|---|---|
| Frutti teneri | 30 g | bassa | 15 Sec. |
| Verdure | 30 g | bassa | 15 Sec. |
| Carote | 30 g | bassa | 15 Sec. |
| Carne | 30 g | bassa | 15 Sec. |
| Burro | 30 g | bassa | 15 Sec. |
| Pane/Biscotti | 30 g | bassa | 15 Sec. |
| Noci | 30 g | alta | 15 Sec. |
| Verdure secche | 30 g | alta | 15 Sec. |
| Cereali | 30 g | alta | 15 Sec. |
| Chicchi di caffè | 30 g | alta | 15 Sec. |

### TERMINARE IL PROCESSO DI TRITATURA E SMONTARE IL VASSOIO TRITATUTTO

- Quando il processo di tritatura è ultimato, rilasciare il pulsante ON e staccare la spina.
- Ruotare il corpo motore in senso antiorario e rimuovere il corpo motore del frullatore ad immersione dal coperchio.
- Ruotare il coperchio esterno (11) leggermente in senso antiorario e sollevarlo. Quindi sollevare il coperchio interno (12) dal recipiente.
- Ora prendere gli alimenti tritato dal vassoio, assicurandosi di non tagliarsi con la lama affilata.
- Solo allora rimuovere la lama dal vassoio, tenendo anche in questo caso la lama per il manico di plastica.
- Pulire la lama e il vassoio con i coperchi come descritto di seguito.

## ▲ CURA E PULIZIA DEL FRULLATORE AD IMMERSIONE E DEL VASSOIO TRITATUTTO



- Pulire l'apparecchio, il gambo del mixer con piede e gli inserti subito dopo ogni utilizzo, in modo che gli avanzi non si attacchino all'albero motore.
- Assicurarsi che prima della pulizia il cavo di alimentazione sia scollegato e che gli inserti siano rimossi. Fare attenzione a non ferirsi con le lame affilate.
- Pulire il corpo motore e il coperchio esterno del vassoio tritatutto (11) solo con un panno morbido e leggermente umido. Lasciare asciugare completamente tutte le parti. Rimuovere eventuali avanzi sul cavo di alimentazione. **Attenzione**: Non tenere mai il corpo motore, cavo di alimentazione, la spina e il coperchio esterno del vassoio tritatutto (11) sotto acqua corrente e non immergere in acqua.
- Risciacquare gli inserti e la lama del tritatutto in acqua tiepida e sapone, preferibilmente con una spazzola, e asciugarli. Se avete frullato alimenti molto salati, si dovrebbe lavare gli inserti / la lama del tritatutto subito dopo l'uso, in quanto il sale può corrodere le lame. **Attenzione** – ricordare che le lame sono molto taglienti, non feritevi.

- Sciacquare bene il gambo del mixer, il bicchiere miscelatore e il vassoio tritatutto con coperchio interno (12) in acqua tiepida con un detergente delicato e un panno o una spugna. Asciugare tutto accuratamente.
- Se si lavorano alimenti che possono causare alterazione cromatica, le parti in plastica potrebbero perdere il colore originario. Pulire le aree scolorite con un po' di olio prima di pulirle.
- Se non si usa il Solis X-Change Mixer per un po'di tempo, si consiglia di lubrificare l'albero nel piede del frullatore con qualche goccia di olio da cucina per farlo ruotare di nuovo senza problemi.

## ▲ CUSTODIA

- Sistemare il Solis X-Change Mixer diviso in due parti (corpo motore e gambo del mixer) pulito e asciutto nel bicchiere miscelatore, gli inserti e la chiave devono essere sempre tenuti nel box degli accessori. Per risparmiare spazio durante il deposito è possibile infilare il corpo motore, il piede del frullatore e il bicchiere miscelatore nella base di custodia sul box degli accessori.



## ▲ DATI TECNICI

| | |
|---|---|
| Modello No. | LW-3383G2, tipo 8351 |
| Descrizione prodotto | Frullatore ad immersione |
| Tensione/Frequenza | 220-240V ~ / 50/60Hz |
| Potenza | 400 Watt |
| Dimensioni | 4,2 x 36 cm (Ø x H) |
| Peso | ca. 0,56 kg |

# ▲ SMALTIMENTO



EU 2002/96/EC

Precauzioni per un corretto smaltimento del prodotto secondo la Direttiva UE 2002/96/CE

Alla fine del ciclo di vita, l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici, ma dovrà essere portato a un centro di raccolta rifiuti locale o a un rivenditore che provvederà al regolare smaltimento. Rispetto a uno smaltimento non conforme, lo smaltimento separato di apparecchi elettrici ed elettronici evita conseguenze negative per l'ambiente e per la salute e consente, inoltre, il recupero e il riciclaggio di componenti con un risparmio energetico e di materia prima notevole.

L'obbligo per il corretto smaltimento dell'apparecchio è evidenziato distintamente dal simbolo di un contenitore di spazzatura barrato.

Solis of Switzerland SA si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, modifiche tecniche ed estetiche nonché effettuare modifiche atte a migliorare il prodotto.



**SOLIS HELPLINE:**

**044 874 64 14**

(Solo per i clienti in Svizzera)

Questo articolo si contraddistingue per la sua lunga durata ed affidabilità. Se ciononostante dovessero presentarsi dei problemi di funzionamento, ci telefoni. Spesso, un guasto si risolve senza complicazioni e in modo semplice con il consiglio o lo stratagemma giusti senza dovere spedire subito l'apparecchio per ripararlo. Siamo a Sua disposizione per consigli ed aiuto.

Si prega di conservare l'imballaggio originale di questo articolo in modo da poterlo utilizzare per un eventuale trasporto o spedizione del prodotto.

**Solis of Switzerland SA**
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurigo • Svizzera
Telefono +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

# ▲ APPLIANCE DESCRIPTION

1 Speed control
(– is the lowest speed, + is the highest speed)

2 ON button for switching on the blender

3 Motor unit

4 Blender shaft with blender stand
into which four interchangeable attachments can be inserted

5 Blending jar (600 ml)

6 Meat and vegetable blade, particularly for soups with hard-fibered vegetables

7 Whipping disc

8 Multi blade

9 Beater

10 Spanner for removing attachments

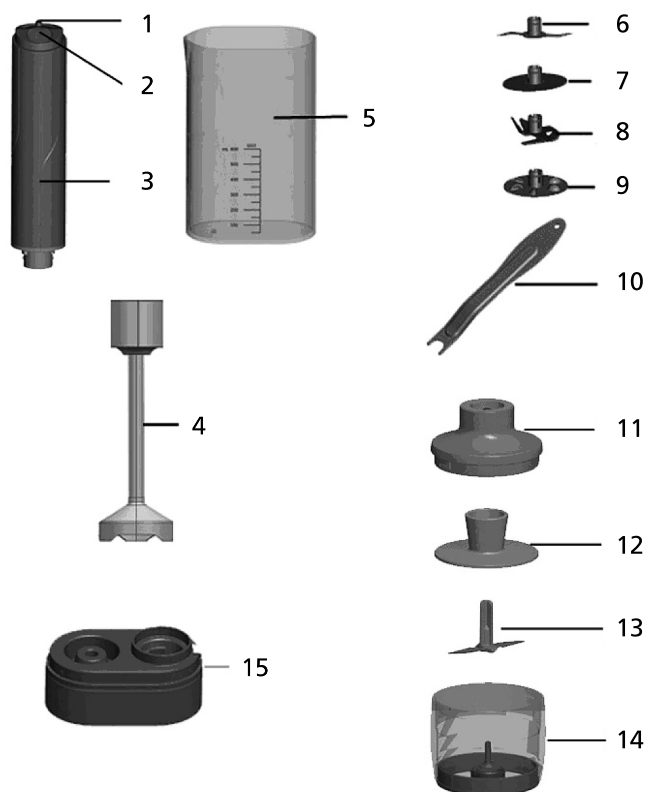
11 Outer cover of shredding cup

12 Inner cover of shredding cup

13 Shredding blade

14 Shredding cup (120 ml)

15 Accessory box and storage base


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15

# ▲ IMPORTANT SAFETY MEASURES

**Please read this manual carefully before using your Solis X-Change Mixer to get familiar with your appliance and be able to operate it safely. We recommend you safely keep this manual and, should you pass the appliance on, hand it over to the new owner.**

**When using electric devices, consider the following cautionary measures for your own safety:**

1. To avoid electric shock, neither the motor unit nor the power cord and plug must come into contact with water or other liquids. Water might penetrate the housing and damage the appliance. Should the appliance resp. the power cord or plug come into contact with liquid, use dry rubber gloves to immediately pull the power plug from the socket.
2. Before use, check whether the voltage stated on the appliance matches your mains voltage.
3. During operation, the blending jar must be placed on an even, stable and dry surface like a table or work surface. The appliance might vibrate or shift during operation, therefore you should refrain from using the blender near a table edge and hold the blending jar tight. The appliance is not suitable for outdoors use.
4. Do not let the power cord hang over table edges to avoid it being pulled down. Ensure that it does not come into contact with hot surfaces like f.e. a hot stove top or a heater. Keep the power cord clear from the appliance itself. Always completely unroll the cord before connecting the plug.
5. Keep the appliance clear from hot gases, hot ovens or other heat emitting appliances or heat sources. Never use the appliance on a wet or hot surface. Do not place the appliance near moisture, heat or open flames. Keep the appliance clear from moving parts or appliances.
6. Never carry or pull the appliance by the power cord and do not place anything on the power cord.
7. We advise against using an extension cable with this appliance. Do not place the appliance directly beneath a power socket.
8. Always pull the plug when the appliance is out of use or unsupervised or when the appliance is being assembled or taken apart or when changing attachments resp. cleaning the blender. We recommend using a residual current device (RCD-safety switch) to provide additional protection when using electric devices. Using a leakage current circuit breaker with a leakage current of max. 30 mA is advisable. Your electrician can offer professional advice.
9. Only plug the power plug into the socket when the appliance has been assembled and the attachment has been mounted.

10. Do not make any changes to the appliance, cord, plug or accessories.
11. Do not leave the appliance unsupervised during operation! Improper use poses risk of injury!
12. Never reach for an appliance that has fallen into the water. Always pull the plug before removing it from the water. Do not use it again before having it checked for functionality and safety by Solis or an authorised Solis service centre.
13. Never place the appliance so that it might fall into water (f.e. next to a sink).
14. Place the appliance so that it is not exposed to direct sunlight.
15. Never insert sharp or pointed objects and tools into appliance openings. This might damage the appliance resp. poses a risk of electric shock!
16. Only use the appliance as described in this manual. Only use provided accessories, improper accessories might cause damage to the appliance.
17. The appliance is only suited to domestic and not to commercial use. Do not use in vehicles or on boats.
18. Check your blender before every use.
19. To avoid electric shock, do not use the appliance when the cord or power plug are damaged or the appliance has some kind of malfunction, has been dropped or is damaged in any other way. Never do repairs yourself but always give the appliance to Solis or an authorised Solis service centre to have it checked, repaired or mechanically and electrically maintained.
20. People with limited physical, sensorial or mental capabilities (including children) or unknowing and inexperienced people must not use the blender, except when supervised or throughly instructed on how to safely use the appliance by a person responsible for their safety.
21. Because of the sharp blades and the risk of injury, we generally recommend keeping the appliance from children and not letting children use the appliance.
22. Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.
23. Ensure that the Solis X-Change Mixer has been correctly assembled before using it. Exactly how to do this you will learn in this manual.
24. Please ensure that the blender shaft is in the blending jar, in a bowl, pan or something similar before starting the appliance.
25. Before storing, dismantling or cleaning the appliance resp. changing the attachments, wait for the motor and attachment to come to a complete standstill and pull the plug from the socket. This also applies when the appliance is not in use.

26. When blending heavy and hard goods, the appliance should not be blending for more than 15 seconds without interruption. The motor should then cool down for 1 minute before you start it again.

27. Should foods clump around the attachment, stop the blender by releasing the ON button. Once motor and attachment have come to a complete standstill, pull the plug and take the blender shaft from the blending jar. Use a plastic spatula to scrape off the foods around the attachment resp. stir before continuing to blend. Never remove the foods with your fingers – the blades are extremely sharp!

28. During operation, always keep hands, fingers, hair, clothes, jewellery or kitchen tools like scoops away from the blender and the jar. Only after the motor and attachment have come to a complete standstill and the plug has been pulled, you can use a kitchen tool in the jar. Disregarding these instructions can lead to injury or damage the blender.

29. Always be very careful when handling the blender shaft – the blades are extremely sharp! Be especially careful when removing the blender shaft from the jar or when changing attachments. Improper or careless handling of the attachments can lead to injury!

30. Never lift the blender shaft from the jar as long as the appliance is switched on and the attachments are rotating.

31. Use the Solis X-Change Mixer only for preparing foods and/or beverages.

32. Never operate the appliance without foods or liquids in the jar.

33. Keep the appliance clean. Please refer to the notes given in the „Maintenance and Cleaning" chapter of this manual.

34. Neither the shredding cup nor the provided blending jar are microwaveable. Do not submerge the motor unit and the outer cover of the shredding cup (11) in water and generally do not clean any part in the dish washer.

35. When using the shredding cup, always place the blade in the shredding cup first. Then, fill the cup with foods, close it firmly with both covers and mount the motor unit. Only use the appliance when the outer cover (11) is firmly shut.

# ▲ BEFORE OPERATION

- Before using your Solis X-Change Mixer for the first time, please remove all packaging materials and stickers. Do not yet plug the power plug into the socket. Clean the shredding cup, the inner cover (12), the blending jar and the attachments as well as the blender shaft with warm dish water and a soft dish cloth. Thoroughly rinse with clear water and then dry everything.
- The motor unit and the outer cover of the shredding cup (11) must only be cleaned with a soft, moist cloth. Afterwards, dry both parts. **The motor unit and the outer cover of the shredding cup (11) must not be held under running water or be submerged in water.**
- **Note:** The blades are extremely sharp. Avoid any contact with them and your fingers resp. your hand!

# ▲ ASSEMBLING THE BLENDER

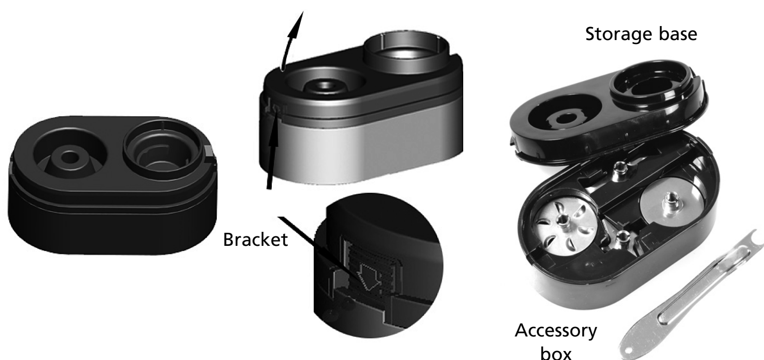
## 1. HOW TO REMOVE THE BLENDING JAR FROM THE ACCESSORY BOX




- Hold the accessory box with one hand and remove the blending jar by pulling it upwards with your other hand.
- Caution: To ensure that the accessories remain in the box, you should always lift the blending jar off in such a way that the lid on the accessory box stays shut. Therefore, always hold the storage base tightly with one hand while slightly tilting the blending jar when stripping it off.

## 2. HOW TO OPEN THE ACCESSORY BOX AND STORAGE BASE

- Softly press the arrow-marked bracket at the side.
- Pull the storage base upwards to remove it. Beneath it, you will find the various attachments and the spanner for removing the attachments.




- Caution: The blades are very sharp, be careful when removing them.
- We recommend always keeping attachments and spanner in the accessory box after using and cleaning them – so that they always are at hand and ready for their next use.
- Lock the lid back into place.

## 3. CHOOSE THE RIGHT ATTACHMENT

You can choose from four different attachments:

### THE MULTI BLADE



- Grinds, shreds, minces and blends raw and cooked vegetables, fruit, berries, jam, cooked meat, frozen fruit to ice cream, sherbets and even ice cubes.
- Ideal for foods with a heavy consistency.

### THE BEATER



- Stirs and mixes shakes, beverages, instant soups and sauces, pancake and omelette batter, mayonnaise, creamy soups and glazes. Ideal for preparation of dishes with a creamy and thick consistency.

### THE WHIPPING DISC



- Whips and foams up, f.e. egg whites, cream, pudding, mousse and sponge mixture. Can even turn skimmed milk into whipped cream. Also suited for foaming up soups and sauces – ideal for everything that should be fluffy and foamy.

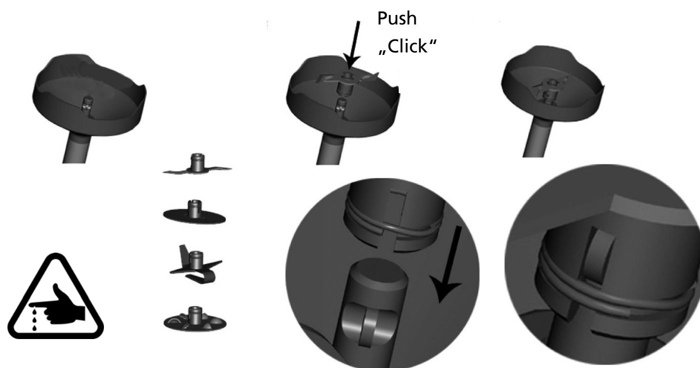
### MEAT AND VEGETABLE BLADE



- Ideal for chopping and cutting up hard-fibered vegetables as well as small amounts of meat or fish resp. poultry.

## 4. HOW TO MOUNT THE ATTACHMENTS

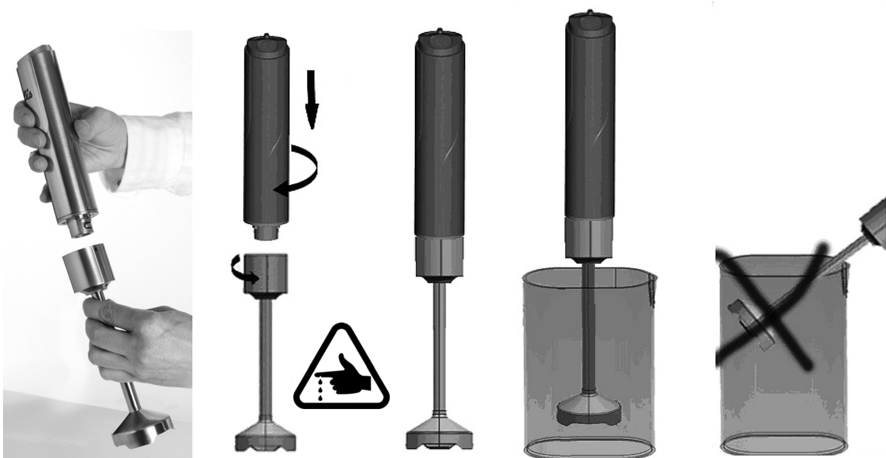
- Ensure that the power plug is not plugged into the socket.
- Depending on which function you require, choose the appropriate attachment: Multi blade, beater, whipping disc or meat and vegetable blade.
- Carefully push the attachment onto the drive shaft in the blender stand so that the two sideward shaft cams slide into the attachment notches. You should hear a faint „Click“.
- Once the attachment has locked into place, it is firmly connected to the drive shaft and you can begin blending.




- **Caution:** The blades are extremely sharp! If possible, do not touch the blades to prevent cutting yourself. Only touch the blades at the shaft or on the plane areas!

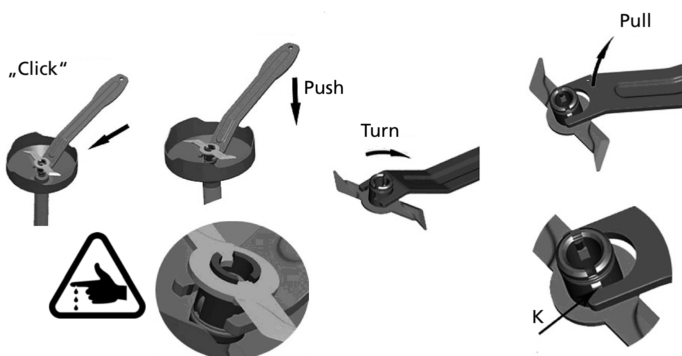
## ▲ ACTIVATING THE BLENDER

- You have already fastened the attachment to the shaft in the blender stand.
- Now, insert the motor unit into the blender shaft. Turn the blender shaft clockwise until it comes to a stop, so that shaft and motor unit are firmly connected. The small arrow on the motor unit will turn from its first position over the symbol „open lock“ to the symbol „closed lock“.
- Only now you should plug the power plug of the fully unrolled power cord into a suitable power outlet.
- Insert the blender shaft vertically into the blending jar. Only the blender shaft, not so the motor unit, must dip into the liquid or food to be blended!
- Avoid holding the blender shaft at a slant.
- Use the speed control to select the appropriate speed and press the ON button. The appliance will start blending.
- Begin blending or chopping by executing slow up and down movements and slightly turning the blender to both sides.
- Release the ON button before pulling the blender from the mixture, otherwise foods might spill out of the blending jar.



### HOW TO REMOVE THE ATTACHMENTS

- At the end of the blending process you have to remove the attachment. This must only be done with the provided spanner – never attempt to remove the attachments by hand, you might be seriously injured.
- Ensure that the power plug is not plugged into the socket.
- Hold the spanner by the handle and place its prongs under the attachment, at the attachment shaft. You will hear a faint „Click“.
- Lever out the blade attachment using the spanner – the attachment will detach from the blender stand.
- Carefully hold the attachment in one and the spanner in the other hand. Then, turn the spanner to position „K“ and lift the attachment off in an upwards motion.
- You can place the cleaned attachment and the spanner in the accessory box.
- Be careful when touching the blades with your hands – they are extremely sharp.



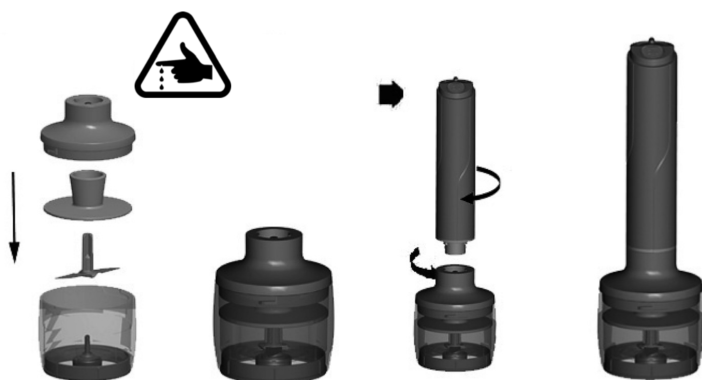



# ▲ USING THE SHREDDING CUP

The shredding cup is excellently suited to chopping and shredding hard foods, f.e. boneless meat, fruit without stones or pips, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, nuts, plums etc.

## PREPARING THE SHREDDING CUP

- Push the blade onto the spindle in the shredding cup, holding the blade by its plastic shaft. **Caution:** Again – the blade edge is very sharp, therefore never touch the blades themselves. Handle the blade only by its plastic shaft.
- Once the blade is in position, you can place the foods in the shredding cup. Please do not fill the cup more than half.
- Place the inner cover (12) in the cup, then close the cup with the outer cover (11). Ensure that the drive cap in the outer cover (11) is positioned directly opposite of the plastic blade shaft.
- Now, insert the motor unit of the blender into the cover and screw it tight clockwise.



## USING THE SHREDDING CUP WITH THE MOTOR UNIT

- Plug the motor unit power plug into a suitable power socket, turn the speed control to the lowest speed (position –) and activate the appliance with the ON button.
- During the shredding process, hold the motor unit with one hand and the shredding cup with the other.
- Do not use the shredding cup for more than 15 seconds at a time when shredding hard foods. When the foods are dry and no liquid is in the shredding cup, do not shred for more than 5 seconds at a time.
- Try to shred at short intervals and avoid letting the motor run permanently. This allows for ingredients to settle down and return to the effective area of the blade, thus making the shredding process smoother and more effective.

## SHREDDING TABLE FOR USING THE BLENDER WITH THE SHREDDING CUP

| Foods | Max. weight | Speed | Shredding time |
|---|---|---|---|
| Soft fruit | 30 g | low | 15 sec. |
| Vegetables | 30 g | low | 15 sec. |
| Carrots | 30 g | low | 15 sec. |
| Meat | 30 g | low | 15 sec. |
| Butter | 30 g | low | 15 sec. |
| Bread/biscuits | 30 g | low | 15 sec. |
| Nuts | 30 g | high | 15 sec. |
| Dry vegetables | 30 g | high | 15 sec. |
| Cereal | 30 g | high | 15 sec. |
| Coffee beans | 30 g | high | 15 sec. |

### QUITTING SHREDDING AND DISMANTLING SHREDDING CUP

- Once shredding is completed, release the ON button and pull the power plug.
- Turn the motor unit anti-clockwise and remove the motor unit of the blender from the cover.
- Softly turn the outer cover (11) anti-clockwise and lift it off. Then, remove the inner cover (12) from the cup.
- Remove the shredded foods from the cup. Please take care not to cut yourself on the sharp shredding blade.
- Only now remove the blade from the cup. Hold the blade by the plastic shaft.
- Clean the blade and the cup and covers as described below.

## ▲ MAINTENANCE AND CLEANING OF THE BLENDER AND THE SHREDDING CUP



- Immediately clean the appliance, the blender shaft with blender stand and the attachments after every use to keep the drive shaft from getting covered and stuck with food scraps.
- Before cleaning, ensure that the plug is pulled and the attachments are removed. Take care so as not to hurt yourself with the sharp blades.
- Wipe the motor unit and the outer cover of the shredding cup (11) clean with a moist, soft cloth. Let everything dry completely. Remove potential food scraps on the power cord. **Caution:** Never hold or submerge the motor unit with power cord, power plug and the outer cover of the shredding cup (11) in water.
- Clean the attachments and the shredding blade with warm dish water, preferably with a brush, and dry them off. If you have blended especially salty foods, clean the attachments / shredding blade immediately after use, as the salt might corrode the blades. **Caution** – remember: The blades are very sharp, don't hurt yourself.
- Clean the blender shaft, the blending jar and the shredding cup with inner cover (12) with warm water with a mild detergent and a cloth or sponge. Dry everything thoroughly.

- If you have processed foods that might cause discolouration like f.e. carrots, the plastic parts might be discoloured. Wipe the discoloured parts with a bit of cooking oil before cleaning them.
- If you haven't used the Solis X-Change Mixer for some time, we recommend lubricating the shaft in the blender stand with a few drops of cooking oil to ensure that it moves smoothly again.

## ▲ STORAGE



- Store your Solis X-Change Mixer in two parts (motor unit and blender shaft) cleanly and dryly in the blending jar. The attachments and the spanner should always be kept in the accessory box. You can attach the motor unit, the blender stand and the blending jar to the accessory box and storage base to store the appliance saving space.

## ▲ TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | |
|---|---|
| Model-No. | LW-3383G2, type 8351 |
| Product description | Blender |
| Voltage/Frequency | 220-240V ~ / 50/60Hz |
| Output | 400 watts |
| Specifications | 4,2 x 36 cm (Ø x H) |
| Weight | ca. 0,56 kg |

## ▲ DISPOSAL



EU 2002/96/EC

**Directions for proper disposal of the product according to EU directive 2002/96/EU**

At the end of its working life this equipment must not be disposed of as an household waste. It must be taken to special local community waste collection centres or to a dealer providing this service. Disposing of electrical and electronic equipment separately avoids possible negative effects on the environment and human health deriving from an inappropriate disposal and enables its components to be recovered and recycled to obtain significant savings in energy and resources. In order to underline the duty to dispose of this equipment separately, the product is marked with a crossed-out dustbin.

Solis of Switzerland Ltd reserves the right to carry out technical and visual changes and modifications to improve the product at any time.



**SOLIS HELPLINE:**

**044 874 64 14**

(Only for customers in Switzerland)

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require.

**Keep the original packaging in a safe place so that you may use it in the event that transportation or shipping of the product becomes necessary.**

**Solis of Switzerland Ltd**
Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland
Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

# ▲ BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1 Snelheidsregelaar
(– is de laagste snelheid, + is de hoogste snelheid)

2 ON knop voor het aanzetten van de mixer

3 Motorgedeelte

4 Staafmixer met mixvoet
hierop kunnen vier verwisselbare opzetstukken worden geplaatst

5 Mengbeker (600 ml)

6 Vlees- en groentemes, speciaal voor soepen met groenten met harde vezels

7 Schijf op te kloppen

8 Multifunctioneel mes

9 Roermes

10 Sleutel voor het verwijderen van de opzetstukken

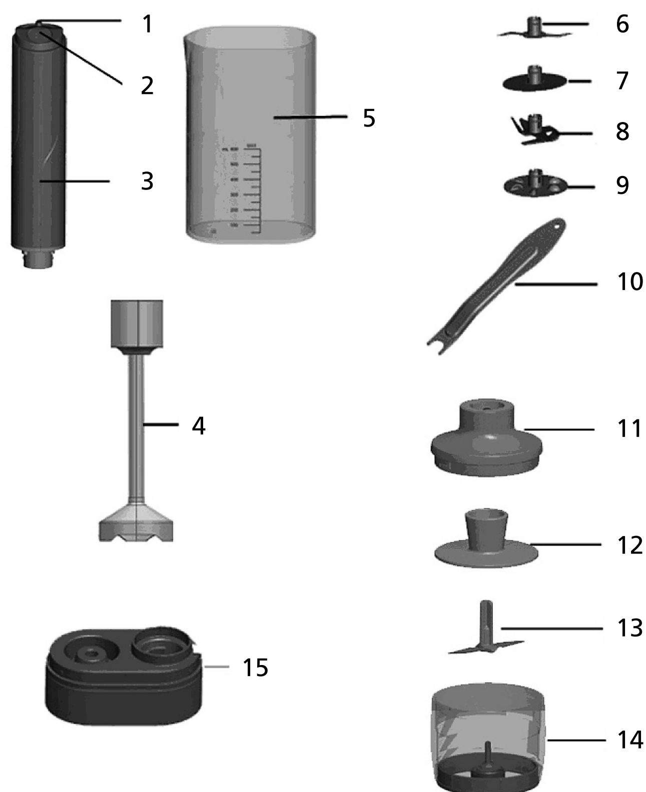
11 Buitenste deksel van het hakreservoir

12 Binnenste deksel van het hakreservoir

13 Hakmes

14 Hakreservoir (120 ml)

15 Bewaarbasis met box voor accessoires


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15

# ▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees voor het gebruik van uw Solis X-Change Mixer deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u uw apparaat goed leert kennen en goed kunt bedienen. Wij raden u aan om deze gebruiksaanwijzing goed te bewaren en bij eventuele overdracht van het apparaat deze ook te overhandigen aan de nieuwe eigenaar.

Voor uw eigen veiligheid, dient u bij het gebruik van elektrische apparatuur de volgende veiligheidsmaatregelen in acht te nemen:

1. Om een stroomstoot te vermijden, mogen het motorgedeelte noch het snoer en de netstekker met water of andere vloeistoffen in aanraking komen. Water kan in de behuizing komen en het apparaat beschadigen! Mocht het apparaat, het snoer of de stekker of verbindingstekker met een vloeistof in aanraking komen, trek dan met droge rubberen handschoenen direct de stekker uit het stopcontact.
2. Controleer voor ingebruikname of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met uw netspanning.
3. De mengbeker moet tijdens het gebruik om een vlakke, stabiele en droge ondergrond staan, zoals een tafel of werkoppervlak. Tijdens gebruik kan de mengbeker vibreren of heen en weer bewegen. Daarom mag de staafmixer nooit op de rand van een tafel gebruikt worden en moet de mengbeker goed vastgehouden worden. Het apparaat is niet geschikt om buiten te gebruiken.
4. Laat het snoer niet over de tafelranden hangen om te voorkomen dat het apparaat er vanaf getrokken wordt. Zorg ervoor dat het apparaat zelf niet met hete oppervlakten, zoals kachels of radiatoren in aanraking kan komen. Houd het netsnoer ook uit de buurt van het apparaat zelf. Rol het snoer altijd volledig uit, voordat u de stekker in het stopcontact doet.
5. Houd het apparaat uit de buurt van hete lucht, hete ovens, apparaten die warmte afgeven of andere warmtebronnen. Gebruik het apparaat nooit op een nat of warm oppervlak. Plaats het apparaat niet in de buurt van vocht, hitte of open vuur. Houd het apparaat uit de buurt van bewegende delen of andere apparaten.
6. Til het apparaat niet aan het snoer op en trek niet aan het snoer. Plaats niets op het snoer.
7. Wij raden het af om met dit apparaat met een verlengsnoer te gebruiken. Plaats het apparaat niet direct onder een stopcontact.
8. Haal altijd de stekker uit het stopcontact, als u het apparaat niet gebruikt, het onbeheerd achterlaat of voordat deze opgebouwd of uit elkaar gehaald wordt of een opzetstuk gewisseld wordt of als de staafmixer schoongemaakt moet worden. We raden het gebruik van een aardlekschakelaar aan, om een extra ze-

kerheid bij het gebruik van elektrische apparatuur te waarborgen. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar van maximaal 30 mA te gebruiken. Vakkundig advies vindt u bij uw elektricien.

9. Doe de stekker pas in het stopcontact nadat het apparaat opgebouwd is en het opzetstuk geplaatst is.

10. Voer geen wijzigen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker of de accessoires.

11. Laat de staafmixer tijdens gebruik nooit onbeheerd achter! Bij onjuist gebruik bestaat letselgevaar!

12. Grijp nooit naar een apparaat dat in het water gevallen is. Haal eerst de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat uit het water haalt. Neem deze niet weer in gebruik, totdat u het apparaat bij Solis of bij een door Solis erkend servicepunt op zijn werking en gebruiksveiligheid heeft laten controleren.

13. Plaats het apparaat nooit zo, dat in het in water zou kunnen vallen (bijvoorbeeld in de buurt van een gootsteen).

14. Plaats het apparaat zo, dat er geen direct zonlicht op valt.

15. Stop nooit scherpe of spitse objecten en gereedschap in de openingen van het apparaat. Het apparaat kan beschadigd worden, met (als gevolg) gevaar voor stroomstoten!

16. Gebruik het apparaat alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. Gebruik alleen de meegeleverde accessoires. Het gebruik van verkeerde accessoires kan tot beschadiging van het apparaat leiden.

17. Het apparaat is alleen geschikt voor gebruik thuis en niet voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet op vaartuigen of boten.

18. Controleer voor ieder gebruik uw staafmixer.

19. Om een stroomstoot te vermijden, dient u het apparaat niet meer te gebruiken als het snoer of de stekker beschadigd is of als het apparaat andere storingen vertoont, gevallen is of enigszins beschadigd is. Voer nooit zelf reparaties uit, maar geef het apparaat af bij Solis of een van de door Solis erkende servicepunten, om het te laten controleren, repareren of mechanisch en elektrisch in orde te maken.

20. Personen met beperkte psychische, sensorische of intellectuele capaciteit (ook kinderen) of onwetende en onervaren personen mogen de staafmixer niet gebruiken, tenzij door een bevoegd persoon toezicht wordt gehouden of diegene exact uitlegt hoe het apparaat gebruikt dient te worden.

21. Op basis van de scherpe messen en het letselgevaar, raden wij in het algemeen aan om de staafmixer uit de buurt van kinderen te houden en kinderen het apparaat niet te laten gebruiken.

22. Er moet op worden toegezien, dat kinderen niet met het apparaat spelen.
23. Controleer of de Solis X-Change Mixer goed is opgebouwd, voordat u deze gebruikt. Hoe u dit precies moet doen, vindt u in deze gebruiksaanwijzing.
24. Zorg er altijd voor dat de staafmixer in de mengbeker, in een kom, pan of iets dergelijks geplaatst is, voordat u het apparaat start.
25. Wacht u tot de motor en het opzetstuk volledig tot stilstand zijn gekomen en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u de staafmixer gaat opbergen, uit elkaar gaat halen, gaat schoonmaken of de opzetstukken wisselt. Dit geldt ook als het apparaat niet in gebruik is.
26. Bij zware en vaste mixwaren mag het apparaat niet langer dan 15 seconden zonder onderbreking gebruikt worden. De motor moet vervolgens 1 minuut afkoelen, voordat u deze opnieuw start.
27. Als er eten rondom het opzetstuk vast komt te zitten, dan kunt u de mixer stoppen door de ON knop los te laten. Zodra de motor en het opzetstuk volledig tot stilstand zijn gekomen, dan haalt u de stekker uit het stopcontact en haalt u de staafmixer uit de mengbeker. Met een kunststof spatel kunt u de levensmiddelen rondom het opzetstuk losmaken of omroeren, voordat u het mixen voortzet. Haal nooit levensmiddelen met de vingers weg – de messen zijn zeer scherp!
28. Houd tijdens het gebruik handen, vingers, haren, kleding, sieraden of gebruiksvoorwerpen zoals spatels uit de buurt van de staafmixer en het reservoir. U mag alleen met een keukengerei in het reservoir komen als de motor en het opzetstuk volledig tot stilstand zijn gekomen en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Het negeren van deze instructies kan leiden tot letselgevaar of beschadiging van de mixer.
29. Wees bij het gebruik van de staafmixer altijd erg voorzichtig – de messen zijn extreem scherp! Wees vooral extra voorzichtig op het moment dat u de staafmixer uit het reservoir haalt of als u een opzetstuk wisselt. Verkeerd of niet zorgvuldig omgaan met de opzetstukken kan leiden tot letsel!
30. Haal nooit de staafmixer uit het reservoir zolang het apparaat nog aanstaat en het opzetstuk nog roteert.
31. Gebruik de Solis X-Change Mixer alleen voor de bereiding van eten of drinken.
32. Start de mixer nooit zonder dat er levensmiddelen of vloeistoffen in het reservoir zitten.
33. Zorg dat het apparaat schoon blijft. Kijk hiervoor naar het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging" in deze gebruiksaanwijzing.

34. Het hakreservoir en de meegeleverde mengbeker zijn niet geschikt voor de magnetron. Doe het motorgedeelte en de buitenste deksel van het hakreservoir (11) nooit in het water. In het algemeen ook geen onderdelen in de vaatwasser reinigen.

35. Bij het gebruik van het hakreservoir moeten eerst de messen in het hakreservoir geplaatst worden, daarna het reservoir met levensmiddelen vullen, deze met beide deksels goed vastzetten en het motorgedeelte plaatsen. Zet het apparaat pas aan als de buitenste deksel (11) goed afgesloten is.

## ▲ VOOR INGEBRUIKNAME

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal en stickers, voordat u uw Solis X-Change Mixer voor het eerst gaat gebruiken. Doe de stekker nog niet in het stopcontact. Reinig eerst met een zachte afwaslap het hakreservoir, de binnenste deksel (12), de mengbeker en de opzetstukken van de staafmixer in warm afwaswater. Spoel alles goed af met helder water en droog alles goed af.
- Het motorgedeelte en de buitenste deksel van het hakreservoir (11) mogen alleen met een zachte, vochtige doek afgenomen worden. Aansluitend afdrogen. **Het motorgedeelte en de buitenste deksel van het hakreservoir (11) mogen niet onder stromend water gehouden worden of in het water worden gedaan.**
- **Opmerking:** De messen zijn extreem scherp. Vermijd ieder contact met uw vingers of met uw hand!

# ▲ STAAFMIXER OPBOUWEN

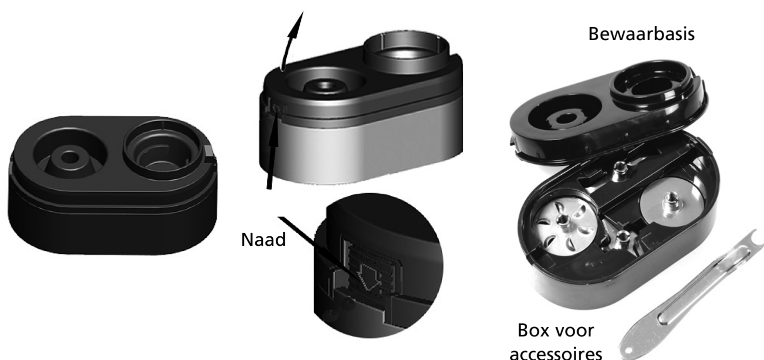
## 1. HOE DE MENGBEKER VAN DE BOX VOOR ACCESSOIRES WORDT VERWIJDERD




- Houd met de ene hand de box voor de accessoires vast en trek de mengbeker met de andere hand naar boven.
- **Let op:** U moet de mengbeker altijd zo verwijderen, dat de deksel van de box voor accessoires gesloten blijft, zodat de accessoires in de box blijven zitten. Houd daarom altijd de basis met een hand vast en kantel de mengbeker tijdens het naar boventrekken iets naar de zijkant.

## 2. HOE DE BOX VOOR DE ACCESSOIRES EN DE BEWAARBASIS GEOPEND WORDEN

- Druk zachtjes op de naad aan de zijkant zoals met de pijl aangegeven is.
- Til de bewaarbasis er naar boven toe af. Daaronder ziet u de diverse opzetstukken en de sleutel voor het verwijderen van de opzetstukken.




- **Let op:** De messen zijn erg scherp, verwijder ze voorzichtig.
- Wij raden aan op de opzetstukken en de sleutel na gebruik en reiniging altijd weer in de box voor accessoires op te bergen – dan heeft u ze altijd binnen bereik voor een volgend gebruik.
- Sluit de deksel weer, zodat deze vergrendeld wordt.

## 3. KIES HET JUISTE OPZETSTUK

U heeft de keus tussen vier opzetstukken:

### HET MULTIFUNCTIONELE MES



- Maalt, hakt, verkleint en pureert rauwe en gekookte groenten, fruit, bessen, jam, gekookt vlees, bevroren fruit en sorbets en zelfs ijsblokjes.
- Ideaal voor voedsel met een zwaardere consistentie.

### HET ROERMES



- Roert en mixt shakes, dranken, soepen en sauzen, omeletten en pannenkoekenbeslag, mayonaise, romige soepen en glazuren. Ideaal voor de bereiding van romig voedsel of van dikke vloeibare consistentie.

### DE SCHIJF OM MEE TE KLOPPEN



- Klopt en kan opschuimen, bijv. eiwit, slagroom, pudding, mousse en biscuitdeeg. Maakt zelfs van magere melk slagroom. Ook geschikt voor het opschuimen van soepen en sauzen – ideaal voor alles wat luchtig en schuimig moet worden.

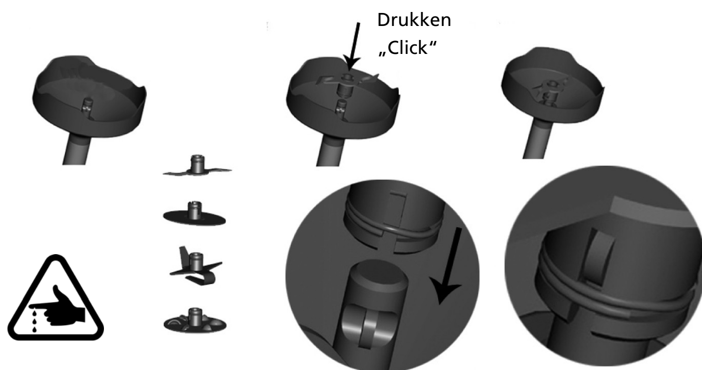
### VLEES- EN GROENTEMES



- Ideaal voor het verkleinen en snijden van vezelrijke groenten en van kleine hoeveelheden vlees, vis of gevogelte.

## 4. HOE DE OPZETSTUKKEN GEPLAATST MOETEN WORDEN

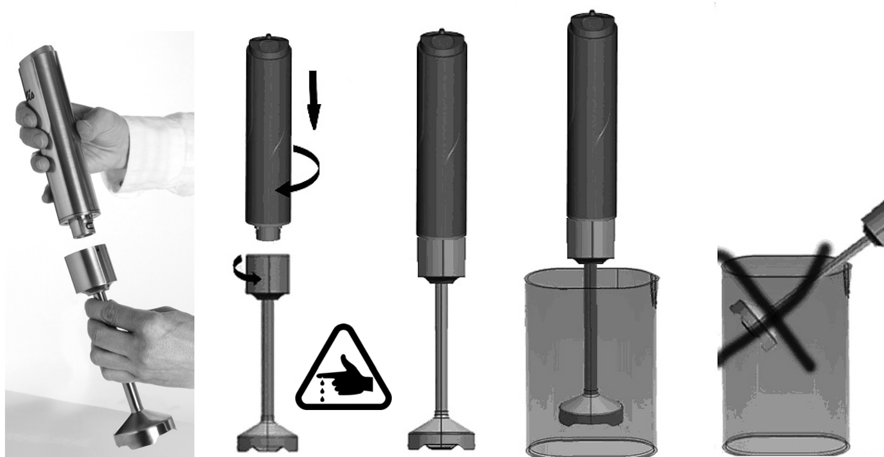
- Controleer of de stekker niet in het stopcontact zit.
- Kies het juiste opzetstuk op basis van de functionaliteit die u nodig heeft het multifunctionele mes, roermes, schijf om mee te kloppen of het vlees- en groentemes.
- Druk voorzichtig het opzetstuk op de aandrijfas van de mixvoet, zodat aan beide kanten de nokken op de as in de inkepingen op het opzetstuk glijden, totdat u een zacht „Click“ geluid hoort.
- Zodra het opzetstuk vergrendeld is, is deze met de as verbonden en kunt u met het mixen beginnen.




- **Let op:** De messen zijn extreem scherp! Raak de messen indien mogelijk niet aan, zodat u zich niet snijdt. Raak de messen alleen aan op de schacht op het vlakke oppervlak.

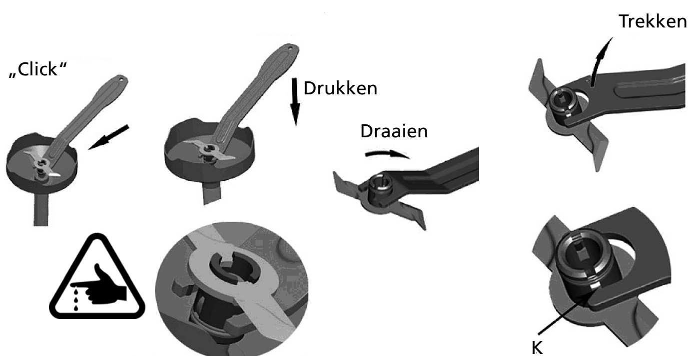
## ▲ MIXER IN GEBRUIK NEMEN

- Het juiste opzetstuk heeft u al op de as van de mixvoet geplaatst, zodat deze goed vergrendeld is.
- Nu kunt u het motorgedeelte in de staafmixer plaatsen en draai de staafmixer met de klok mee totdat deze niet meer verder kan en de staaf en het motorgedeelte goed vastgemaakt zijn. De kleine pijl op het motorgedeelte staat eerst boven het „open slot“ symbool; na het draaien staat deze boven het „gesloten slot“ symbool.
- Nu pas stopt u de stekker van het compleet uitgerolde netsnoer in een juist stopcontact.
- Plaats de staafmixer verticaal in de mengbeker. Alleen de staaf mag in de vloeistof of de te mixen voedingsmiddelen geplaatst worden, niet het motorgedeelte!
- Voorkom dat u de staafmixer schuin houdt.
- Kies met de snelheidsregelaar de passende snelheid en druk op de ON knop. Het apparaat begint nu te mixen.
- Begin met het mixen of verkleinen door langzaam naar boven en beneden te bewegen en de mixer licht heen en weer te draaien.
- Laat de ON knop los, voordat u de mixer uit de massa haalt, omdat er anders voedingsmiddelen uit de mengbeker kunnen spatten.



## HOE DE OPZETSTUKKEN VERWIJDERD WORDEN

- Als u klaar bent met mixen dan moet het opzetstuk weer verwijderd worden. Dit geschied uitsluitend met de meegeleverde sleutel – proneer nooit om de opzetstukken met de hand te verwijderen, u kunt zich ernstig verwonden.
- Controleer of de stekker niet meer in het stopcontact zit.
- Houd de sleutel aan de handgreep vast en plaats de bek van de sleutel aan de onderkant van het opzetstuk op de schacht. U hoort een zacht „Click"geluid.
- Wrik het opzetstuk met behulp van de sleutel naar boven los – het opzetstuk komt los van de mixvoet.
- Houd het opzetstuk voorzichtig met de ene hand vast en de sleutel met de andere hand. Draai dan de sleutel in de "K" stand en til het opzetstuk naar boven toe af.
- U kunt de gereinigde opzetstukken met de sleutel in de box voor accessoires neerleggen.
- Wees voorzichtig als u de messen met de hand aanraakt – ze zijn extreem scherp.



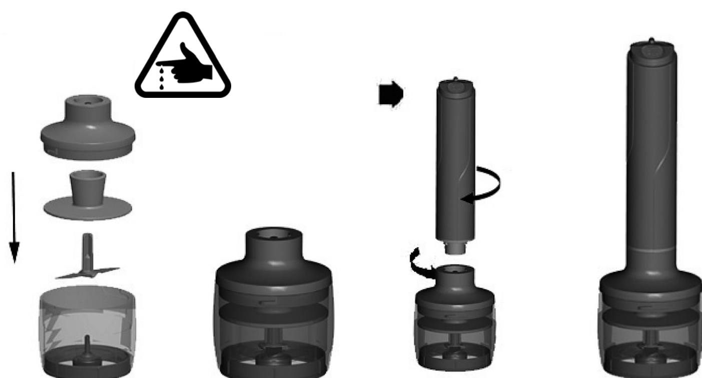



# ▲ GEBRUIK VAN HET HAKRESERVOIR

Het hakreservoir is met name geschikt voor verkleinen en hakken van harde levensmiddelen, zoals vlees zonder bot, fruit zonder grote pitten of harde kernen, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, noten, pruimen etc.

## HAKRESERVOIR GEBRUIKSKLAAR MAKEN

- Doe de messen op de spindel in het hakreservoir. Houd de messen daarbij vast aan de plastic schacht. **Let op:** Ook hier geldt dat de messen erg scherp zijn. Pak daarom nooit de bladen zelf vast, maar raak de messen alleen aan op de plastik schacht.
- Als de messen geplaatst zijn, dan kunt u het etenswaar in het hakreservoir doen. Vul het reservoir maximaal tot de helft.
- Plaats de binnenste deksel (12) in het reservoir en sluit dan het reservoir met de buitenste deksel (11). Controleer of de schijf in de buitenste deksel (11) precies boven de plastik schacht van de messen gepositioneerd is.
- Plaats nu het motorgedeelte van de staafmixer in de deksel en draai het motorgedeelte met de klok mee vast



## HAKRESERVOIR MET HET MOTORGEDEELTE IN GEBRUIK NEMEN

- Doe nu de stekker van het motorgedeelte in een juist stopcontact. Zet de snelheidsregelaar in het begin op de laagste stand (stand –) en zet het apparaat met de ON knop aan.
- Houd tijdens het hakken met een hand het motorgedeelte en met de andere hand het hakreservoir vast.
- Hak met het hakreservoir hard etenswaar niet langer dan 15 seconden achter elkaar. Als het etenswaar droog is en er geen vloeistoffen in het hakreservoir zitten, hak dan niet langer dan 5 seconden.
- Let erop dat u in korte intervallen hakt en de motor niet continue laat lopen. Hierdoor komen de ingrediënten weer naar beneden en komen weer in het bereik van de messen, waardoor het hakproces effectiever en gelijkmatiger wordt.

## HAKTABEL VOOR GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER MET HET HAKRESERVOIR

| Etenswaar | Max. gewicht | Snelheid | Verwerkingstijd |
|---|---|---|---|
| Zacht fruit | 30 g | laag | 15 sec. |
| Groenten | 30 g | laag | 15 sec. |
| Wortelen | 30 g | laag | 15 sec. |
| Vlees | 30 g | laag | 15 sec. |
| Boter | 30 g | laag | 15 sec. |
| Brood/biscuit | 30 g | laag | 15 sec. |
| Noten | 30 g | hoog | 15 sec. |
| Gedroogde groenten | 30 g | hoog | 15 sec. |
| Granen | 30 g | hoog | 15 sec. |
| Koffiebonen | 30 g | hoog | 15 sec. |

### HAKKEN BEEINDIGEN EN HET HAKRESERVOIR WEER UIT ELKAAR HALEN

- Als u klaar bent met hakken, laat dan de ON knop los en haal de stekker uit het stopcontact.
- Draai het motorgedeelte tegen de klok in en haal het motorgedeelte van de staafmixer van de deksel af.
- Draai de buitenste deksel (11) licht tegen de klok in en til deze eraf. Til daarna de binnenste deksel (12) van het reservoir af.
- Haal nu het verkleinde etenswaren uit het reservoir. Let daarbij op dat u zich niet aan de scherpe messen snijdt.
- Haal dan pas de messen uit het reservoir. Houd de messen hierbij weer vast aan de plastic schacht.
- Reinig de messen en het reservoir met de deksels zoals hiernavolgend beschreven.

## ▲ ONDERHOUD EN REINIGING VAN DE MIXER EN HET HAKRESERVOIR

- Reinig het apparaat, de staafmixer met mixvoet en de opzetstukken direct na ieder gebruik, zodat de aandrijfas niet met etensresten vast kleeft.
- Let daarbij op dat de stekker voor de reiniging uit het stopcontact is gehaald en dat de opzetstukken verwijderd zijn. Let daarbij op dat u zich niet aan de scherpe messen verwondt.



- Neem het motorgedeelte en de buitenste deksel van het hakreservoir (11) alleen af met een zachte, vochtige doek. Laat alles volledig drogen. Verwijder eventueel ook etensresten van het snoer.
  **Let op:** Het motorgedeelte met netsnoer en stekker en ook de buitenste deksel van het hakreservoir (11) mogen nooit onder stromend water worden gedaan of in het water worden geplaatst.
- Spoel de opzetstukken en het hakmes af in warm afwaswater, het beste met een borstel en droog alles goed af. Als u zeer zout etenswaren gemixt heeft, dan moet u het opzetstuk / het hakmes direct na gebruik spoelen, omdat het zout de messen kan aantasten. **Let op** – denk eraan: de messen zijn heel scherp, snijdt u zich er niet aan.

- Spoel ook de staafmixer, de mengbeker en het hakreservoir met de binnenste deksel (12) af in warm water met een mild afwasmiddel en een doek of spons. Droog alles zorgvuldig.
- Als u etenswaren gebruikt die verkleuringen kunnen veroorzaken, zoals wortelen, dan kunnen de plastic delen verkleurd zijn. Veeg de verkleuringen weg met wat eetbare olie, voordat u deze gaat reinigen.
- Mocht u de Solis X-Change Mixer langere tijd niet gebruiken, dan raden wij aan om de as in de mixvoet in te smeren met een druppeltje eetbare olie, zodat deze weer soepel draait.

## ▲ OPBERGEN

- Berg uw Solis X-Change Mixer in twee delen (motorgedeelte en staafmixer) schoon en droog op in de mengbeker. De opzetstukken en de sleutel moeten altijd in de box voor accessoires worden opgeborgen. U kunt het motorgedeelte, de mixvoet en de mengbeker op de box voor accessoires en de bewaarbasis plaatsen en het apparaat op die manier plaatsbesparend opbergen.



## ▲ TECHNISCHE GEGEVENS

| | |
|---|---|
| Modelnr. | LW-3383G2, type 8351 |
| Productomschrijving | Staafmixer |
| Spanning/Frequentie | 220-240V ~ / 50/60Hz |
| Vermogen | 400 watts |
| Afmetingen | 4,2 x 36 cm (Ø x H) |
| Gewicht | ca. 0,56 kg |

# ▲ VERWIJDERING



EU 2002/96/EC

Aanwijzingen voor het verwijderen van het product volgens EU-richtlijn 2002/96/EC

Doe het toestel na afdanking niet bij het normale huisvuil, maar lever het in op een plaatselijk afvalinzamelpunt of bij een leverancier die ervoor zorgt dat het toestel op de juiste manier wordt verwerkt. Door de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en is het mogelijk dat de componenten worden hergebruikt resp. gerecycled, waardoor er veel energie en grondstoffen worden bespaard. Om de verplichting om het toestel volgens de voorschriften te verwijderen, duidelijk onder de aandacht te brengen, is hiernaast het symbool van een doorgekruiste afvalbak afgebeeld.

Solis of Switzerland AG behoudt zich te allen tijde het recht voor van technische en optische wijzigingen en modificaties ter verbetering van haar producten.



**SOLIS HELPLINE:**

**044 874 64 14**

(Alleen voor klanten in Zwitserland) )

Dit apparaat heeft een zeer lange levensduur en is erg betrouwbaar. Komt het toch voor dat er een storing optreedt kunt u ons zonder meer bellen. Vaak is het probleem met een tip of met een trucje op te lossen, zonder dat u ons het apparaat hoeft te sturen. Wij adviseren u graag.

Bewaar de originele verpakking van dit product goed, zodat u deze voor een eventueel transport of verzending van het product gebruiken kan.

**Solis of Switzerland AG**
Solis-House • Glattbrugg-Zürich, Zwitserland
Telefoon +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com